CUCINIERE UNIVERSALE

Caserta — Stab. Tipo-Lit. Salv. Marino — 1902

IL CUCINIERE UNIVERSALE

OSSIA

la vera maniera di viver bene e spender poco

COI NUOVI METODI MODERNI

POSTI IN OPERA

dai migliori cuochi italiani, francesi, tedeschi,
inglesi, spagnuoli, ecc. ecc.

OPERA NUOVA

veramente scientifica ed istruttiva, contenente le migliori istruzioni per preparare buone minestre, fritture, selvaggine, polli, confetterie, giardinetti, ecc. ecc.

COLL'UNITAVI CUCINA

PER GLI STOMACHI DEBOLI E PER I CONVALESCENTI

PROPRIETÀ LETTERARIA

MILANO
EDITORE GIOVANNI GNOCCHI
Corso Vercelli, 80

BIBLIOTECA PALATINA PARMA

BIBLIOTECA NACIONAL

Al gentil lettore!

Comporre le migliori vivande senza grande spesa, è questo l'intento che mirar deve ogni buon cuciniere o cuciniera. Una buona vivanda è anche sana, e molti per poterla avere spendono senza alcun ritegno, cosa questa che s'addice alle sole famiglie signorili, mentre si può ottenerla del pari gustosa e senza gran dispendio. Per ciò l'opera che noi presentiamo ha il grande utile di fornire a tutte le classi quei mezzi utili di preparare buone minestre, intingoli saporiti, fritture gustose, selvaggine piccanti, arrosti squisiti, salse appetitose, confetture variate, un assieme infine di umidi, di fricassee di leccornie da soddisfare anche il più intransigente gastronomo che non sia mai contento di nulla. In detta opera vengono trattati i più moderni sistemi delle cucine milanese, piemontese, veneziana, triestina, francese, tedesca, inglese, spagnuola ecc. e suggerisce anche il metodo di formare una apposita cucina per gli stomachi deboli e convalescenti.

Non avendo nulla trascurato per rendere interessante il nostro trattato gastronomico, abbiamo speranza benanco che sarà ben accetto e assai gradito.

AVVERTIMENTO

Affinchè il nostro lettore non perda tempo nella ricerca dell'intingolo che bramerebbe fare, oppure di qualche fritto di patate, o latte di crema, od altra vivanda qualunque col bove, col vitello, col castrato, col maiale ecc. ecc., abbiamo pensato di dividere questa nuovissima opera sotto le sue rubriche alfabetiche speciali, essendo più facile nel leggere l'indice di ritrovare prontamente ciò che si desidera.

Ciò detto principiamo l'importante trattato gastronomico.

Acciughe.

Colle acciughe si possono fare delle eccellenti guarnizioni. La lavatura non dev'essere trascurata, e quindi si devono raschiare con lama di coltello, aprirle, toglier loro la testa, la spina e tutte le filamenta per poi tagliarle in due in tutta la loro lunghezza si da formarne d'una due, a norma però della loro lunghezza. Si asciugano poi per bene. Si posano poi sopra appositi piattelli in linee parallele, (1. fila) in linee traversali, (2. fila) a seconda del numero delle acciughe che si adoperano. Assieme alle acciughe si pongono delle cipolline fresche e bianche, prezzemolo, tuorli d'uovo, il tutto ben tritato, negli spazi appunto lasciati vacanti dalle acciughe stesse versandovi sopra olio finissimo d'oliva e del buon

aceto. Anche un buon piatto d'acciughe sole può servire per eccellente guarnizione. In questo caso non si dimentica di spruzzarle di solo olio.

Acetosa.

Serve l'acetosa per guarnizioni, ma principalmente per frammessi. Essa, dopo averla per bene lavata e mondata, la si fa cuocere in acqua bollente, passandola poi per staccio onde levar l'acqua. In seguito la si taglia e la si cucina nel modo stesso degli spinacci (*V. spinacci*). Qualora la si volesse servire con piatti di grasso, si prenderà del buon sugo di pollo, di coscia di castrato od altri sughi levati dal digrassamento delle salse. Non si dimentichi il sale ed il pepe in quantità sufficiente.

Agnello.

Dal dicembre all'agosto se ne può far uso dell'agnello quando però l'epidermide n'è fina e trasparente, la carne bianca e gli arnioni racchiusi in molto grasso. La scelta deve sempre posare sulla parte grossa, assicurandosi però che il petto sia ben ripieno. Gli agnelli di due mesi, qualora sieno stati ben

nutriti, si devono preferire, perchè son proprio eccellenti, tanto più se nutriti col latte della madre.

Pel servizio di tavola si devono preferire le coscie, il quarto davanti e di dietro, e servono allora per buoni arrosti, stufati ed anche per eccellenti allessi.

Agnello affumicato.

Si prende il pezzo dell'agnello che abbisogna e lo si affumica per bene mediante ben inteso gli appositi apparecchi di fumicazione. Poscia lo si passa ad una cottura di più ore aggiungendovi erbe aromatiche, timo, lauro, garofani, cannella, vainiglia e trattandolo poi come tutti gli altri prosciutti.

Agoni alla comasca.

Per ottenere buoni agoni, si deve dapprima friggere l'olio poi versarvi gli agoni, indi asciugarli e riporli in una terrina con una salsa composta di acciughe peste, olio, aceto, sugo di limone, poco vino bianco, prezzemolo trito e pepe. Alcune ore dopo si serve in tavola.

Agnello epigrammato alla francese.

Si prende il petto dell'agnello e lo si divide in tre parti, cioè: spalla, petto e costolette,

facendo cuocere prima la spalla (arrosto) poi la si pone in fricassea con sapor bianco; dopo si prende il petto e lo si pone a stufato dopo averlo perfettamente disossato e stiacciato fra due coperchi di casseruola, lasciando che si raffreddi onde poterlo tagliare a pezzi ed in forma di costolette. Servendosi, per tale operazione è conveniente immolarlo nell'uovo sbattuto, quindi ravvolgerlo nella mollica di pane, facendo poi cuocere le costolette a fuoco vivissimo coll'aggiunta di burro, pepe e sale quanto reputasi necessario.

Agnello (*petto d'*) alla milanese.

Si prende una parte del petto dell'agnello e lo si fa cuocere in stufato a fuoco lento entro una bracciaiuola coperta di ceneri calde. Lo si lascia imbevere nel sugo ristretto delle carni e quindi lo si porta in tavola ponendovi sopra maccheroni ed aspergendo il tutto col sugo stesso dello stufato.

Agoni alla Svizzera.

Per ottenere gli agoni in tale stato, si devono dapprima metterli in fusione per diverse ore con sugo di limone, sale, pepe, lauro e cipollina. Quindi si tolgono dal lor bagno e

si asciugano infarinandoli in seguito. Si fanno poi friggere nell'olio bollente e si servono fumanti in tavola.

Alette di gallinaccio al sole.

Mandiamo il lettore all'articolo: *Cime d'ala di gallinaccio*, essendo identiche. Varia solamente il nome.

Alette di gallinaccio alla tartara.

Veggasi l'articolo: *Cime d'ala di gallinaccio.*

Ammorsellato di castrato.

Dopo aver per bene mondate le carni dalla pellicina e dai nervi, si sminuzzano le carni il meglio possibile. Si pone il tutto in una casseruola con una cucchiaiata di salsa spagnuola, ponendola al fuoco senza però abbia a bollire. Si serve così in tavola con guarnizioni di croste di pane fritte semplicemente oppure imbevute nelle uova.

Ammorsellato di pollame.

Si depurino per bene i residui del pollame, e si levi la pelle. Pongasi il tutto in casseruola in attesa d'una salsa che si compone

nel modo seguente: 1° Devesi mescolare molto burro e farina, arrostiti al fuoco, aggiungendovi succo di carni o brodo, quindi un mezzo bicchiere di vino eccellente. 2° In questo liquido vi si pongano i carcami, le ossa e le pelli del pollame, unendovi timo, mezza foglia di lauro, prezzemolo e cipolle tritate. — 3° Si fa bollire il tutto per circa mezz'ora. — 4° Si passa la salsa per staccio, senza punto spremerla, versandola sul pollame stesso — 5° Si pone a fuoco lento la vivanda, avendo precauzione di non lasciar bollire e di digrassarla in seguito, tenendola in tavola con succo di limone e croste di pane fritto col burro. Si può benissimo adoperare la salsa spagnuola, ma in questo caso oltre i residui del pollame, devesi aggiungere un bicchiere di vino bianco. Tengasi a mente che la salsa dev'essere ridotta a sufficiente densitá onde possa servire pel ravvolgimento dei pezzi preparati sul fondo.

Anguilla a foggia di pollo.

Si deve dapprima mettere al fuoco un poco d'acqua salata con entro due cucchiai da tavola di aceto, e appena che bolle deporvi l'anguilla tagliata a pezzetti lasciandovela per quattro o cinque minuti. Stillata poi per bene, la si pone in casseruola con cipollette o funghi, dopo peró avervi preparato entro la casseruola un pezzo di burro con un cucchiaio

di farina, aspergendo detta salsa con vino bianco e brodo, e relativo pepe, sale ed erbe aromatiche. Una volta cotta l'anguilla, si devono togliere le cipollette, lessando colla salsa due o tre tuorli d'uova e succo di limone. La si pone poi entro un tondo con guernizioni di cipollette piccole e fresche, versandovi sopra la salsa suindicata.

Anitra arrosto senza condimento.

Devesi allestire come di consueto un'anitra, quindi la si spolverizza abbondantemente di sale tanto di dentro che di fuori. La si mette poi a cuocere in casseruola ponendovi due bicchieri d'acqua, facendola rosolare per bene. La si serve sola, oppure con accompagnamento di salsa o verdura a piacimento.

Anguilla alla lucchese.

Si deve in primo luogo prendere un'anguilla e levarle la pelle, quindi tagliarla a pezzetti e farla cuocere con poco burro e pepe. Ciò fatto si scola il burro e la si marina con sugo di limone e prezzemolo, quindi la si passa all'uovo e al pane, facendola poi friggere con burro sufficiente. La si serve in tavola sovrapponendovi buona salsa di pomidoro od anche un ortaggio a piacere, ben inteso che questi sieno conditi con salsa al sugo di limone.

Anguilla alla marinara.

L'anguilla può essere apparecchiata tanto alla marinara che a pasticcio caldo. Le sue pellicole si possono ben anche friggere comunemente come tutti gli altri pesci tanto in padella che sulla graticola. Si possono variare le salse, ma quelle piccanti si attagliano maggiormente.

Anguilla di mare.

La si cucina precisamente allessata e a tale effetto la si pone in una caldaia con alquanto sale, un pizzico di prezzemolo e moltissime foglie di mare. Appena cotta la si copre con una salsa al burro resa piccante mercè capperi e citriuoli a pezzetti. Si può anche formare una buona zuppa composta con erbe, tagliando l'anguilla a pezzetti.

Anguilla allo spiedo.

Si deve dapprima togliere la pelle e sventrare, quindi esporla per due o tre minuti ad un fuoco vivo onde levarle l'olio. Si rasciuga

di poi con un pannolino, la si piega circolarmente e le si passa attraverso piccoli schidioni di legno. Dopo di che la si fa cuocere per metà in un buon brodo composto, (vedi il brodo dell'anguilla alla tartara) quindi la si infilza sullo spiedo, avvolgendola in carta oliata. Il fuoco dev'essere ardente e chiaro, senza fumo. Dopo alcuni minuti, ad esempio tre o quattro, si toglie la carta per lasciarle prendere un bel colore rosolato. La si serve con salsa piccante.

Anguilla alla tartara.

Devesi anzitutto mettere nella casseruola un pezzo di burro fresco con carote sottilmente tagliate, cipolle affettate, prezzemolo e spicchio d'aglio pesto. Si passano al burro tali legumi, aggiungendovi poi due bicchieri di vino buono sia rosso che bianco. Ciò fatto si colloca nel mezzo l'anguilla satura di pepe, sale, foglie di lauro e timo. Trascorsi quindici minuti di cottura, la si lascia raffreddare nella salsa stessa onde possa formare una gelatina. Si ritira allora l'anguilla aspergendola per bene con pane grattugiato, facendola imbevere in due o tre uova sbattute e miste con poco liquido che sopra si è detto, tornandola ad impannare per bene e ponendola poi con precauzione sopra un coperchio di casseruola. Durante tali operazioni devesi pron-

tare uno sfritto d' olio molto caldo introducendovi poi l'anguilla affinchè abbia a cuocere per bene. Appena che essa abbia ricevuto un bel colore dorato chiaro, si può metterla sopra un tondo nel di cui mezzo siavi una salsa di pomidoro, oppure piccante, o meglio di acetosa. Si può tenere l' anguilla tagliata anche a pezzetti e collocarla in diverse posizioni in mezzo alla salsa.

Anguille.

Si dia sempre la preferenza alle anguille che si tolgono dalle acque correnti, quantunque sian buone anche quelle di acque stagnanti e fangose. Le prime si distinguono pel loro ventre bianco e pel dorso d'un verde giallastro, le seconde per la loro pelle nera del dorso ed il ventricolo grigio. Il modo di pellarle è il seguente: Si attacchi l'anguilla alla testa d'una tavola e facciasi attorno al collo una lieve incisione, quindi con una mano coperta da pannolini si levi la pelle fino alla coda. Ciò eseguito si passa allo sventramento tagliando le pinne colla forbice e tagliandovi la testa per metà e così pure parte della coda per farla entrare nel corpo, formando così una specie di corona, legandola in seguito con spago, onde non abbia a sciogliersi durante la cottura. Si può guernirla con lenti, con piselli, con funghi ecc.

Animelle di vitello all'inglese.

Queste devono essere guazzate per bene e passate in acqua bollente. Si pongono al fuoco fondendovi due tuorli d' uova sbattuti con burro liquefatto. Per ultimo si ravvolgono nella mollica di pane e si fanno cuocere allo spiedo, avendo la precauzione di assicurarle con spranghette di ferro o di legno. Prima di servirle in tavola, vi si pone sopra dell'eccellente succo.

Animelle di vitello alla spagnuola.

La regola per ottenerle è quella che abbiamo indicata tanto all'inglese che alla tedesca; diversifica soltanto nella salsa, la quale dev'essere alla spagnuola.

Animelle di vitello alla tedesca.

Semplicissima è la cucinatura delle animelle alla tedesca e si riduce alla semplice guazzatura , bollitura in acqua salata e cottura lestissima tanto nel burro che nel lardo. Si servono in tavola spargendovi sopra della buona salsa tedesca con una guarnitura di funghi.

Anitra arrosto.

Per ottenere una buona anitra arrosto si deve dapprima spolverizzarla internamente ed esternamente con sale in polvere, quindi metterla in casseruola con alcune fettoline di prosciutto e un bel pezzo di burro. Dapprima la si fa rosolare per bene, poi la si lascia cuocere a fuoco lento. In tavola la si serve con buon sugo.

Anitra alla Bernese.

Si prepara un'anitra bella e grassa e la si fa cuocere con brodo, mezzo bicchiere di vino, mazzetto di prezzemolo, cipollette e due garofani. In un' altra casseruola vi si mettono diverse cipolle (sei o sette) tagliuzzate, con rispettivo burro. Appena preso il colore, si aggiunge un poco di farina stemperata e appena che le cipolle hanno eseguita la lor naturale cottura si passa a ridurle. A questa salsa, aggiungendovi due cucchiai d'aceto, e quindi calda come si trova, la si versa sopra l'anitra al momento di servirla in tavola.

Anitra reale.

Si fa cuocere in casseruola coperta un'anitra tagliandola a pezzetti. Quindi la si lascia raf-

freddare preparando nel tempo stesso una salsa *remolade* tritando un pizzico di prezzemolo e di serpentaria assieme ad uno scalogno. Si pestino poi nel mortaio due acciughe unitamente ad un poco di senape, due tuorli d' uova cotte, un pizzico di capperi, due cetriuoli, sale e pepe quanto basta. Si amalgama il tutto con un tuorlo d'uovo crudo, due cucchiai d'aceto, tre di olio finissimo e un poco di sugo chiaro. Si passa la miscela allo staccio tramestandola sul ghiaccio, quindi la si versa sull'anitra e la si serve in tavola al momento.

Anitra in ripieno.

Prima di tutto si taglia a dadolini un'animella di vitello, quindi un pezzo di ventresca, unendo il tutto con prezzemolo, cipolle, sale e pepe. Simili ingredienti si pongono nel corpo dell'anitra, cucendo poi l'apertura e ponendola in casseruola con un fetta di lardo sullo stomaco, aggiungendovi un mezzo quinto di vino bianco, un poco di brodo, due o tre cipolle ed una carota. Giunta alla cottura si deve passare il fondo alla stamigna, avendo la precauzione di digrassare per bene, ponendovi poi del buon sugo. Si serve in tavola bollente.

Anitra alla toscana.

Mettasi a fuoco in casseruola un'anitra versandovi sopra un buon bicchiere di vino bianco, quindi altrettando brodo con sale e pepe quanto basti. In altra casseruola si preparono due cucchiai d'olio finissimo, un poco di prezzemolo, cipollette, funghi (se vi sono verdi meglio, altrimenti si possono adoperare anche gli essicati) ed uno spicchio d'aglio, il tutto trinciato fino. Ciò fatto si passa al fuoco ponendovi un pugno di farina stemperata col sugo stesso dell'anitra, avendo però cura di digrassarlo e passarlo alla stamigna, facendola ridurre. Si serve in tavola al momento di mangiarla.

Anitre selvatiche.

L'anitra selvatica la si può servire tanto per antipasto che arrostita, sempre però sia cotta fresca, come si usa in qualunque selvaggiume pennuto. Bisogna ben fare attenzione per afferrare la vera cottura. Anche l'anitra può farsi sullo spiedo e quindi devesi curare che il fuoco abbia sempre ad essere intenso. Allorquando cadono molte stille di succo, e le carni emanano poco fumo, allora

si è certi che la cottura ha raggiunto il suo grado completo.

Arnioni di bove.

Primieramente si devono tagliare per metà onde togliere la carne bianca e dura che vi si trova, poi fettarli e metterli in una padella con burro. Si devono far cuocere sopra fuoco vivo, altrimenti perderebbero il succo. Giunti a metà cottura vi si deve aggiungere un cucchiaino di farina bianca. Dopo di che vi si versa sopra un bicchiere di vino bianco, sale e pepe, e si ritirano senza lasciarli bollire, ponendovi alla fine un pezzo di burro e succo di limone. Gli arnioni si preparono anche col vino di Sciampagna, oppure con funghi passati al burro, tanto nell'uno che nell'altro caso.

Arnioni di porco.

Si tolga dagli arnioni la carne bianca e dura che vi si trova, e si facciano poi cuocere con burro in casseruola. Si aggiungano a metà cottura alcune cipolline e del prezzemolo tritato. La cottura non sarà perfetta se non sarà continuata. A quasi perfetta cottura vi si versi un bicchier di vino bianco, sale,

pepe, e si servano in tavola bollenti. Gli arnioni di vitello però si possono fare anche sulla graticola, guernendoli poi con salsa di pomidoro.

Arringhe.

Le arringhe per esser buone e gustose è meglio sceglierle da latte e quindi che abbiano le branche ancora sanguinolenti, le squamme argentee e l'occhio fuor dal capo, il corpo più corto che lungo e resistenti al tatto. Ci dispensiamo dal fare un compendio sull'arringhe essendo esse abbastanza conosciute, e conosciuto il loro uso.

Arringhe.

È uso di mangiare le arringhe crude col burro, cipolle, uova sode, oppure anche semplicemente; ma in ogni modo è meglio dissalarle lavandole per bene ed asciugandole fra due pannilini. Quelle affumicate, il cui consumo è maggiore, non hanno duopo d'essere dissalate, basterà semplicemente pulirle. Ma il cuoco o la cuoca deve aver presente nell'acquisto che esse siano morbide al tatto, spesse e di un bel colore lucido se voglionsi avere di qualità perfetta. Si conservano in luogo

ben fresco, ma non umido, altrimenti potrebbero ammuffire. Così pure il caldo, o un luogo dolce di temperatura, le dissecca fortemente, talchè diventano ingodibili. La spesa quindi di tali arringhe dev'essere limitata, o meglio ancora pel solo uso della giornata.

Arringhe affumicate e salate.

È necessario togliere in primo luogo la testa, poi spaccarle trasversalmente ponendole poi sopra graticola e servendole prontamente in tavola. Ma il miglior uso è quello di farle prima imbevere d'olio d'oliva finissimo, e farle cuocere solamente due o tre minuti. In tal modo riescono saporitissime.

Arringhe fresche, arrostite con salsa senapizzata.

Buonissime sono le arringhe arrostite sulla graticola. Badisi però che il fuoco dev'essere blando. Si forma poi una salsa bianca, aggiungendovi, senza però riporla al fuoco, un cucchiaio da tavola di senape e prezzemolo tritato in quantità. Questa salsa la si versa sul pesce al momento di servire in tavola.

Arringhe salate.

Per allestire un piatto di buone arringhe salate, devesi primieramente metterle in acqua per otto o dieci ore onde dissalarle, asciugandole con pannolino subito dopo la loro estrazione. Ciò eseguito si devono ungere bene d'olio facendole cuocere sopra graticola. In quanto al modo di servirle si può farlo in due modi, e cioè: con sugo ristretto o con lenti o piselli.

Arselle.

Pesanti e ben chiuse devono essere le ar. selle per assicurare la lor buona qualità. Prima di farle cuocere si immergono in un secchio d'acqua agitandovele ben bene, quindi sbattendole per mondarle, raschiandole col taglio del coltello e lavarle per ultimo in più acque. Dopo di che si stillano ponendole in casseruola con timo, lauro, prezzemolo in foglia, cipolle tagliate ed acqua, agitandole continuamente sopra fuoco ben vivo, fino a che tutte le aperture si sieno verificate. Si leva metà della conchiglia per assicurarsi se non vi siano nell'altra metà piccoli granchiolini, si prende poi un'altra casseruola ponendovi

burro fresco e deponendovi sopra le arselle con pepe, sale, prezzemolo e cipolle tritate. Vivo fuoco. Poco dopo vi si aggiunge una mollica di pane fina e un cucchiaio dello stesso liquido, quindi si serve in tavola aggiungendovi il succo di limone.

Asello.

A tutta prima sembra che l'asello sia un pesce da trascurare, ma all'incontro può prendere esso pure un posto privilegiato nelle buone tavole. Infatti l'asello può subire tali cambiamenti, come la sogliola, da essere ricercato dai migliori intelligenti dell'arte culiniaria. Bisogna naturalmente ch'esso sia ben fresco, e ciò si verifica facilmente dalle sue squamme argentine, dall'occhio ancor vivace e dalle sue carni ancora salde e dure al tatto. Lo si fa friggere in olio d'oliva fino e lo si serve bollente.

Asparagi.

Sono questi eccellenti legumi che si possono adoperare tanto per zuppe, che per guernimento, come anche per sugo ristretto e frammesso. Le specie degli asparagi variano, ma quello bianco e il più prematuro, dolce, mentre

quello violetto è più aromatico e ingrossa meglio di qualunque altra specie, ed il verde lo si mangia quasi tutto perchè porge un sapore aggraditissimo. Un frammesso d'asparagi grossi, cotti per bene con salsa di burro, può far parte di qualunque pranzo. Si possono benissimo mangiarli coll'olio, ma è necessario allora, appena cotti, immergerli in acqua fredda, disponendoli prima sopra un tondo in forma di circolo e versandovi poi sopra una salsa composta d'olio, aceto, pepe e sale, tenendo la stessa in apposita saliera onde ciascuno possa servirsi a piacimento.

Asparagi in piselli.

Si devono tagliare a pezzetti gli asparagi verdi e servendosi ben inteso della parte pur verde. La grossezza che si deve tenere nel taglio è quello che può dare lo stesso pisello. Ciò fatto si gettano in acqua bollente con sale. Allora che si conosce esser essi a buona cottura, si devono stillare ponendoli poi in casseruola con burro buono e con qualche pizzico di zucchero, spruzzandoli inoltre con molta farina e cospargendoli di brodo, oppure con salsa vellutata. La cottura dev'essere poi alquanto prolungata, incorporando loro due o tre tuorli d'uovo sbattuti per bene. Si può guernirli con buona crostata di pane fritto nel burro.

Aspic di fragole.

É questo un gelato eccellente, e di semplice composizione. Si passa allo staccio sei ettogrammi di fragole non mature e si amalgamano in una terrina con trenta grammi di colla sciolta e semi fredda. Si aggiungono poi quattro ettogrammi di zucchero sciroppato, poi il sugo di due aranci e di due limoni e quindi si lavora il tutto sul ghiaccio, riponendo il composto in uno stampo liscio che lo si sarà intonacato prima con gelatina al maraschino.

Astachi di mare.

Gli astachi, gamberi di mare, al pari delle locuste, raggiungono ben anco considerevoli proporzioni, quantunque sia da ritenersi che i più grossi sono i migliori. Nello scegliere gli astachi si deve aver di mira scegliere non già i piú grossi, ma i più pesanti. Si fanno cuocere allessati in acqua e sale, lasciandoli bollire per circa 25 minuti secondo la lor grossezza. Si evitino il timo, il lauro, il basilico, il garofalo e la noce moscata, perchè la carne verrebbe alterata nel sapore.

Si servono nel modo seguente: collo stillarli

bene, collo strofinarli leggermente con olio e burro, onde abbiano a rimanere più lucenti, tagliarli nella loro lunghezza, onde levare la parte lattea e le uova, per farne una specie di salsa. Questa dev'essere composta, oltre alle due sostanze sopra mentovate, d'un cucchiaio da tavola di senape, di due tuorli d'uova ed un poco di pepe. Il tutto va pestato e quindi passato per staccio di seta finissimo e diluito con qualche cucchiaio d'olio d'oliva fino e due cucchiai d'aceto.

L'astaco dev'essere disposto sopra salvietta contornata di prezzemolo e servita con detta salsa in piatto naturalmente separato.

Barbabietole.

Devesi sempre preferire quella rossa, quantunque la gialla non manchi del suo sapore assai buono. Esse si possono friggere, ponendole affettate sottilmente in padella con abbastanza burro, cipolla tritata, ed uno spicchio d'aglio. Dopo si aspergono con farina e vi si aggiunge un cucchiaio d'aceto, sale e pepe a sufficienza ed un pizzico di prezzemolo tritato. Si possono servire in tavola dopo una cottura di 10 o 12 minuti.

Barbi.

Ognuno sa che i barbi sono pesci d'acqua dolce e che quantunque la lor carne sia piuttosto molle, è però gustosissima. Questi pesci

si fanno cuocere come tutti gli altri d'acqua dolce, ponendoli cioè alcuni minuti in acqua salata con erbe aromatiche, servendoli in tavola con croste di pane e salsa. Si può benissimo arrostirli sulla graticola e servirli poi con una salsa al burro di acciughe, o con salsa piccante fatta con capperi e citriuoli.

Beccaccia in salmì.

Si prendano due o tre beccaccie e si facciano cuocere allo spiedo, quindi si tagliano a quarti. Si mettono in casseruola con un cucchiaio d'olio, un pezzo di burro, mezzo bicchiere di vino rosso, sugo di mezzo limone, sale, pepe, grasso e buon succo, gettandovi entro le beccaccie e lasciando bollire il tutto a poco a poco, cioè a fuoco lento, ritirando poi al momento di servire in tavola.

Beccaccie.

È nel novembre che quest'uccello passeggiero giunge fra noi. In quanto al modo di cucinarlo è identico a quello dei beccaccini alla regina e quindi rimandiamo il lettore a detta rubrica.

Beccaccini selvatici con crostini.

Si allestiscono i beccaccini incrociando loro le gambe in modo che abbiansi a trovare dietro il dorso, ed il becco conficcato fra la giuntura delle coscie. Si infilzino poi sopra un piccolo spiedo, ponendo fra un beccaccino e l'altro una fetta di lardo. Si friggono o si arrostiscono sulla gratella diverse fette di pane cosparse di burro collocandole poi sotto la selvaggina in modo che abbiano a ricevere il grasso che sgocciola. Cotti per bene i beccaccini si servono in tavola sopra le anzidette fette di pane.

Berlingozzi.

Si prendano trenta grammi di farina e la si ponga in una terrina mescolandovi un uovo intero, poi vi si aggiungano altri sei tuorli d'uova con due etti di zucchero in polvere, cinque maccheroni stritolati, un pizzico di sale ed in ultimo un altro uovo intero. Si mischia il tutto per bene ponendovi poi un mezzo litro di buona crema, fior d'arancio, mandorle toste, corteccia d'un limone tritato, un cucchiaio d'uva di Corinto, un poco d'erba angelica confettata lievemente e ben trita. Si

versa poi la pasta in appositi stampi piccoli aspersi di burro e posti a cuocere in forno a lieve calore, ritirando poi i berlingozzi al momente di servirli ed aspergendoli di zucchero polverizzato.

Berlingozzi al cacao.

Si faccia un miscuglio composto di 120 grammi di cacao e sette albumi d'uova ben sbattuti sino alla consistenza e candore della neve, quindi lo si versi sopra i pezzi approntati di carta facendoli in seguito cuocere a calore moderato. Ricordiamo che per esser piacevoli devono riuscire non solamente lisci ma ben anco lucenti.

Berlingozzi al garofano.

Il modo di ottenerli è eguale a quello dei berlingozzi alla rosa, solamente che al color rosa si deve sostituire quello giallo ed allora adoperar devesi un'infusione di zafferano profemata con cedro.

Berlingozzi alla rosa.

Si sbattano per bene tre albumi di uovo, vi si aggiungano centoventicinque grammi di zucchero, facendo cuocere il tutto fino a liquefazione ponendovi essenza di rosa e carmino diluito onde far assumere al miscuglio il colore di rosa delicato, Dopo di che si aggiunge alla pasta dei berlingozzi. A questi si dà la forma di uovo piccolissimo e si possono anche unire assieme a due a due con acqua gommata ed inzuccherata.

Bifteks all'inglese.

Ognuno sa che i veri bifteks si tolgono dalle costole e dal filetto del bove. Per cucinarli si toglie dapprima la parte grassa e nervosa, facendone porzioni in forma rotonda e stiacciandole in seguito. Affinchè riesca buono lo si deve immolare prima nell' olio d'oliva, e ciò per renderlo piú tenero. Si può anche spalmarlo di burro liquefatto e salato. Si approntì un buon fuoco di brage e sopra vi si metta la graticola sulla quale vi sarà deposto il bifteks lasciandovelo sino a che sia giunto a completa cottura, la quale si conosce per quelle bollicine che si manifestano nella parte superiore della carne stessa. Una

volta rivoltato non lo si deve più toccare sino al momento di metterlo sul tondo e servirlo in tavola, avendo cura di condirlo prima con sale, pepe e salsa composta di burro mescolato con prezzemolo tritato e succo di limone. Si può anche guernirlo con patate fritte tagliate in minuzzoli quadrati della lunghezza del dito mignolo e cosperse leggermente di sale. I bifteks col burro d'acciuga o con pomidoro, si apparecchiano nello stesso modo, eccezione fatta che invece del burro e prezzemolo devesi porre il burro d'acciughe e pomidoro in salsa. Facciamo presente che alle patate si può benissimo sostituire il crescione, oppure citriuoli tagliuzzati a fette oblunghe e condite con sale ed aceto.

Bishop d'aranci.

Volgarmente si chiama insalata d'aranci; comunque è piacevolissima e quindi può far parte d'una lauta mensa. La si prepara nel modo seguente: Si fanno stemperare 125 grammi di zucchero bianco in mezzo litro di latte bollente, ed allorchè questo va raffreddandosi vi si aggiunge della crema vaniglia nella proporzione di un terzo per la totalità del latte stesso. Si mondano perfettamente gli aranci dalla corteccia e quindi si tagliano a rotelle ponendole sopra un tondo che servesi per insalata, oppure entro apposito vaso di

composta. Tale preparato di crema lo si versa freddo sugli aranci due ore prima di servire in tavola l'aranciata, avendo cura che il sugo abbia a bene mescolarsi.

Biscotti con crema.

Si prontino i tuorlo d'uova come il nostro lettore vedrà alla rubrica « Pane per biscottini » e dopo averli mescolati cogli albumi, si deve aggiungere alla miscela tre grammi di farina stacciata e rasciugata in forno, poscia quattro cucchiai da tavola di fior di latte ben sbattuto e stillato da qualsiasi goccia di latte. Facciamo presente che detta quantità serve per tre uova e per undici biscotti. Si possono poi profumare con vaniglia, con fior d'arancio, con essenza di ciliege, ecc.

Biscotti di famiglia.

Si ottengono questi facilmente e senza grandi cure. Il processo è il seguente: per ogni mezzo chilogrammo di farina si adopereranno grammi trecento di burro fresco, e, secondo il piacere, quindici o venti grammidi sale. Il burro lo si stende sulla tavola che servir deve per impastare, in uno strato non troppo denso, e strofinato quindi leggermente fra due pan-

nilini, onde levargli quella parte lattea che per caso vi potesse rimanere. Colla farina si deve mescolare del sale bianco in polvere, formando così una pasta densissima, mescolata, s'intende, con acqua. Ciò fatto si divide il burro in tre parti eguali, le quali saranno suddivise in altrettanti piccoli pezzi. Sulla pasta, che sarà distesa a distanze eguali, si devono porre i pezzetti di burro, piegando poi la pasta in sè medesima a tre o quattro doppi, cospargendola di farina. Dopo di che la si riduce di nuovo in strato finissimo piegando i lati verso il centro, tornando a nuovamente impastare, disponendo per la terza volta la pasta per poi ripartirla, con nuovi pezzetti di burro ripetendo l'operazione testè indicata. La pasta vien poi formata a guisa di focaccia oblunga o rotonda oppure a quadrati come meglio si crede, tenendo però lo spessore non più alto d'un dito e facendoli intrecciare quadrilateralmente. E siccome il biscotto deve avere bel colore, così si spalmerà la pasta prima di porla nel forno colle barbe d' una penna immerse in un tuorlo d'uovo stemperato in latte fresco e dolcificato.

Biscotti di mandorle.

Operasi nel modo seguente: si prendano 250 grammi di mandorle dolci, altrettante d'amare, quindici albumi d'uova, otto tuorli,

60 grammi di fior di farina ed un chilogrammo di zucchero finissimo in polvere. Vi si versi poi dell'acqua bollente sulle mandorle sostituendovi subito dopo della fresca onde toglier loro la pelle, mettendole mano mano in una salvietta, passandole quindi, dopo averle asciugate, in un mortaio di marmo, onde pestarle ed aggiungendovi per due volte due albumi d'uova, oltre la dose suindicata, onde le mandorle una volta ridotte peste abbiano ad emettere l'olio. Si devono quindi sbattere gli albumi da una parte, ed i tuorli da un'altra con metà zucchero, riunendo quindi gli uni e gli altri, per bene sbattuti, alla pasta di mandorle. Lo zucchero avanzato lo si pone entro un bacino, aspergendo il tutto con fior di farina che si farà cadere da uno staccio scosso, agitando nel tempo stesso l'apparecchio onde il tutto si incorpori per bene. Prontati gli stampi o le cassette che siano, per dare alla pasta la forma che vuolsi, devesi spalmarla con zucchero in polvere e fior di farina mescolati assieme e posti in uno staccio che si agiterà per far cadere tanto la farina che lo zucchero sulle forme ripiene. Dopo di che si mettono in forno a temperato calore.

Biscotti di Savoia.

Per ottenere buoni biscotti devonsi adoperare dodici uova, 375 grammi di farina e 625 di zucchero pesto. Operasi nel modo se-

guente: le uova devono esser rotte e quindi separati i tuorli dagli albumi; si sbattono dapprima i tuorli poi gli albumi sino che siansi ridotti a neve, avendo cura di non lasciarli condensare perchè danneggerebbero la pasta; aggiungasi un poco di albume calcinato in polvere agli altri albumi onde evitare il citato inconveniente; si mischi il tutto colla farina passata allo staccio e si faccia asciugare la miscela alla stufa aggiungendovi un poco di scorza di limone grattuggiato; ottenuto per tal modo il miscuglio, si empiscono gli stampi appositi con detta pasta i quali si saranno dapprima spalmati di burro ed in seguito aspersi con zucchero in polvere finissima. Notisi che nei mesi di estate quest'operazione è meglio eseguirla in cantina o in locale ben fresco affinchè il burro non abbia ad irrancidire. Gli stampi poi devono essere posti al forno riscaldato moderatamente, e collocati nel mezzo tutti contornati di cenere calda. Appena che la cottura è valida, si devono togliere dal forno, levare i biscotti dagli stampi dando mano al taglio nel modo che più si preferisce, somministrando in ultimo una spalmatura screziata.

Biscottini col burro, *o biscotti alla Madera.*

Questi biscotti sono molto usati in Inghilterra e si ottengono nel modo seguente: Si adoperano quattro uova fresche sbattute in-

sieme onde abbiano a formare una leggiera spuma, incorporandovi a poco a poco duecento grammi di zucchero in polvere, duecento di farina ed altrettanto di burro liquefatto. L'operazione più importante è quella dell'incorporazione del burro, il quale, posto vicino al fuoco in un vaso da salsa bastantemente riscaldato, non deve subire che un calore atto a farlo passare allo stato liquido. Frattanto che se ne mescola una piccola porzione alla pasta, la si deve sbattere continuamente onde avere una completa mescolanza prima di aggiungervi altra quantità di burro liquefatto. Terminata che sia la completa corporazione del burro colla pasta, si deve unire la corteccia di un limone tagliata a pezzetti, quindi quattro o cinque grammi di bicarbonato di soda in polvere fina. Si verserà poi la pasta entro una forma unta di burro e la si pone in forno lasciandola cuocere per circa un'ora.

Biscottini di Reims.

Prendansi grammi 250 farina, grammi 150 zucchero bianco e cinque uova. Si mescola dapprima lo zucchero colle uova, quindi a poco a poco si aggiungono le uova allo zucchero incorporando in questa mescolanza la farina onde ottenere una pasta unita e dolce. La pasta la si divide poi a pezzetti e la si depone entro apposite forme spalmate di burro,

mettendole in forno a calore moderato. Appena che la pasta stessa principia a gonfiarsi, si deve comprimere lievemente con pallettina di legno la superficie.

Biscotto di crema.

Questo biscotto lo si prepara nel modo stesso dei biscotti di famiglia, solamente diversifica nella quantità del burro che invece di impiegarne grammi trecento, se ne impiegano solamente centocinquanta, aggiungendo alla pasta un bicchiere di fior di latte fresco. Questo biscotto è non solo eccellente, ma anche delicato.

Biscotto senza burro, *ovvero* *biscotto di Savoia.*

Questo biscotto oltre alla facile preparazione, ha il pregio di conservarsi fresco per molti giorni. Ecco in qual modo lo si ottiene: Si pesano dapprima dodici uova fresche e si equilibra il peso con altrettanto zucchero a pezzetti. Questi devono essere strofinati con una corteccia di limone finissimo e levigato sin tanto che essi abbiano assorbito tutta l'essenza oleosa. Si riduce poi in polvere lo zucchero e si lavora nel modo seguente: rotte

le uova e diviso il rosso dal bianco, devonsi sbattere i primi per circa 10 minuti, aggiungendovi in piccolissime proporzioni lo zucchero polverizzato; poscia della farina bianca, oppure fecole di patate, sempre però nella proporzione di metà peso dello zucchero adoperato. Il bianco delle uova dev'essere sbattuto separatamente onde si riduca in spuma, incorporandolo poi al miscuglio senza però mischiarlo. Una volta lavorata per tal modo la pasta la si deve versare in apposita forma debitamente spalmata di burro, ponendola poi in un forno riscaldato moderatamente, per circa quindici minuti. Qualora non si avesse forno riscaldato, si porrà la pasta in mezzo a ceneri caldissime, coprendola con coperchio di ferro sul quale si porranno alcune brage e ceneri caldissime. Si può anche formare con tal pasta diversi biscotti piccoli, deponendoli in forme di carta unta di burro e cotti per un'ora. Essi si conservano sempre freschi, quantunque vogliansi conservare a lungo.

Bocche di dama.

Pongansi in una terrina sei uova ed aggiungasi poi 125 grammi di zucchero in polvere, 90 di fecola di patate con un poco di sale, un pizzico di fior d'arancio tostato, sbattendo il tutto assieme come indicammo pei biscottini. Si passa poi a spalmare per

bene una tortiera con burro; versandovi poi il miscuglio mettendolo a cuocere a fuoco moderato per circa dodici a quindici minuti. Questi trascorsi, si ritira la tortiera tagliando poi la pasta in tante parti uguali onde formare pezzetti di dimensione piccola o media a piacere. Si spalmano poi con pennello i pezzi tanto colla crema quanto con buona marmellata, adoperando ben anco cioccolata od altro liquido a piacere, e ponendoli alla bocca del forno onde abbiano a rappigliare la spalmatura.

Bocconcini alla Regina.

Essi sono turbantini in miniatura e cioè della grandezza d'un pezzo da cinque lire. In quanto alla guarnitura si opera nel modo stesso delle frittelle, fuorchè la salsa vien tenuta più liquida onde possa essere assorbita e le carni abbiano a rimanere rammorbidite.

Bodino di cioccolata.

Sciolgansi a fuoco ed in un mezzo bicchiere d'acqua una piccola tavoletta di cioccolata, amalgamandola con un ettogramma di zucchero in polvere, un cucchiaio di fecola di

patate e cinque tuorli d'uova. Si passa quindi a sbattere il bianco delle uova riducendolo in neve e si uniscono al composto che si verserà in uno stampo unto di burro e ben spolve rizzato di pane grattugiato. Si pone poi a cuocere il tutto sopra fuoco moderato sovra p ponendovi cenere calda e brage sul coperchio, quindi lo si serve in tavola spolverizzato di zucchero.

Bodino alla bella piemontese.

Si mettono nella panna due ettogrammi di mollica di pane francese e lo si faccia stem perare con due cucchiai di zucchero, quattro mandorle pelate e peste, un poco di raschia tura di buccia d'arancio e di cedrato a filet tini, più cinque tuorli di uova e due albumi sbattuti e ridotti a neve. Si versa poi il com posto in uno stampo unto col burro e ben spolverizzato con pane grattuggiato. Si fa cuocere con fuoco sotto e sopra per circa venti minuti rovesciando poi lo stampo sopra un piatto sul quale si avrà predisposto un tovagliuolo e quindi lo si serve caldo in ta- vola.

Bodino di fegato di maiale.

Si pesta un grosso fegato di maiale assieme ad una quantità stessa di lardo aggiungen, dovi poi tartufi, erbe aromatiche, sale, pepe

noce moscata, qualche tuorlo d'uovo ed un poco di vino di Madera. Si passa il tutto allo staccio e si lavora poi il composto mettendolo in uno stampo rivestito di sottilissime fette di lardo. La cottura dev'essere fatta a bagno-maria per un'ora circa, e lo si serve asperso di sugo all'essenza di funghi oppure di tartufi.

Bodino di mandorle.

Si fanno scottare nell' acqua calda quattro ettogrammi di mandorle dolci, quindi si mondano, poscia si pestano in mortaio unendovi un albume d' uovo. Si sbatte a parte e per circa un' ora venti rossi d' uova assieme a quattro ettogrammi di zucchero in polvere bianchissimo ed un poco di sale. Si uniscono poi otto albumi sbattuti pur essi prima a sè, aggiungendovi poi le mandorle pestate ed un poco di scorza di cedro grattugiato, avendo cura di mescolare il tutto per bene. Si versa la pasta in una casseruola unta con burro, e si fa cuocere al forno a moderato calore.

Bove.

Tutte le parti del bove vengono utilizzate per cucina, astrazion fatta di qualcuna, e si possono convertire in ottimi alimenti. La carne

di bove, ognuno lo sa, è molto nutritiva, facile a digerirsi, ed è ben anco uno dei più apprezzati alimenti umani.

Bove alesso.

Anche il bove ha le parti migliori per allessare. Esse sono: il dorso, le costole coperte, il culaccio, i lombi. La miglior parte è il dorso poichè si può ritirare da esso il piccolo filetto onde fare un buon antipasto con lardo oppure un appetitoso arrosto. Una volta dissossato il pezzo di bue, lo si lega con spago rotolandolo in pezzo riquadro colle ossa, per ottenere buon brodo, avendo cura di schiumarlo e di moderare il fuoco. Lo si guernisce con salsa di pomidoro, cavoli tagliati a quarti, carote intere cotte nel brodo stesso del bove, ed anche con composta formata di legumi.

Bove alesso alla borghese.

Schierasi, sopra piatto di terra resistente al fuoco, alcune fette di alesso tagliato il meglio possibile e condito con pepe, sale, cipolle e prezzemolo tritati per bene. Aggiungasi poi un cucchiaio di brodo e sopra poi vi si metta un leggiero strato di pane biondo grattuggiato. Si copre la casseruola ponendola poi a fuoco

lento per circa venti minuti e soprapponendovi altrettante bragie e cenere calda sul coperchio.

Bove alesso in insalata all'italiana.

Schieransi ad uso corona sopra un piatto le fette di manzo alessato che credonsi utilizzare per tale bisogna, spargendovi sopra pepe, sale, cipollette acetate e prezzemolo tritato.

La conditura si effettua con tre cucchiai d'olio d'oliva fino ed uno di aceto. Le cipollette possono benissimo esser crude, ed allora si devono tagliare a pezzetti.

Bove alla milanese.

Si prende un bel pezzo di culaccio e lo si condisce con lardo, pepe, sale, timo, lauro e prezzemolo tritato, spalmandolo dapprima con buon olio d'oliva. Si lardella poi a pari distanza il pezzo suddetto e lo si pone in una marmitta nella quale vi si sarà collocato un poco di grasso lasciandolo inzuppare per venti minuti. Quindi lo si guernisce con tre o quattro carote intere, sei cipolle, chiodi di garofano, mazzetto d'erbe aromatiche, cotenne di lardo, due cucchiai di brodo, un bicchiere di vino bianco e due bicchierini di acquavite. La mar-

mitta dev'essere turata per bene e poscia la si mette al fuoco, lasciandovela per cinque o sei ore. Queste trascorse si passa al disgrassamento, riducendo i legumi e le erbe alla sola metà ed aggiungendovi un buon cucchiaio di salsa spagnuola. E' vivanda questa che si può servire anche a freddo con parte degli stessi ingredienti formatisi di poi in gelatina. Questa però la si deve togliere prima dell'aggiunta della salsa spagnuola, la quale serve a fare la salsa del bove milanese, quando credesi di servirlo caldo.

Bracciuole alla carta.

Battute che siano le bracciuole di vitello, si devono spalmare di burro e spolverizzare di sale, avvolgendole poi nel pane grattugiato misto con prezzemolo trito, inviluppandole quindi in un foglio di carta unta d'olio e disponendole entro casseruola per poi farle cuocere a fuoco moderato.

Broccoli.

Dapprima si monda questo legume dalle foglie che trovansi attaccate al dorso, poi lo si lava e lo si fa cuocere siccome gli asparagi in acqua bollente con sale e un pezzetto di

burro. Venti minuti trascorsi si levano e si fanno sgocciolare evitando di romperli, ponendoli poi sopra salvietta per servirli in tavola con salsa di burro messa in tondo separato.

I broccoli si possono anche condire col burro e farli cuocere ad uso spinacci.

Broccoli all'insalata.

La cura della cucinatura è come quella da noi indicata all' articolo broccoli. Dopo che questi hanno per bene sgocciolato, si mettono nell'insalatiera e sopra vi si versa olio d'oliva fino ed aceto, nonchè qualche alice ben pulita e dimezzata coi rispettivi cocomeri ridotti a pezzetti e capperi.

Brodetto alla veneziana.

Si sbattano quattro tuorli d'uova col sugo di mezzo limone, quindi vi si aggiunga sale e pepe quanto bastino. Si mette il composto in casseruola esponendola a fuoco lento ed aggiungendovi del brodo freddo rimestando il liquido sino a discreta condensazione avendo però cura di non lasciarlo bollire. Si versa poi sulle fette di pane già predisposte nella zuppiera e si serve in tavola.

Burro.

La conservazione del burro entra pure nell'economia domestica, e per ottenerlo si deve salarlo a dosi variabili secondo i gusti ed anche secondo le costumanze locali. Il sale che si deve adoperare dev'essere fino, bianchissimo e puro. Con tale condimento — benchè assai salato — il rancidume non prende piede, avendo la precauzione peró di spremerlo e lavarlo dapprima.

Burro d'acciughe.

Lo si ottiene col seguente processo: si comperano sei acciughe, si puliscono bene e si raschiano levandone poi la spina. Si pestano quindi in un mortaio aggiungendovi alla sostanza tritata una quantitá di burro equivalente e senza sale. Eseguito ciò si passa il tutto per staccio di seta finissimo e si pone la sostanza in terrine di terra per la conservazione e per essere adoperato secondo il bisogno.

Burro d'alice.

Il processo per ottenere questo burro è identico a quello del burro d'acciughe, perciò rimandiamo il lettore a quella rubrica.

Burro di astachi.

Per ottenere questo burro devesi far attenzione che gli astachi abbiano ad essere femmine. Col genere maschio non si ottiene nulla. Si leva loro dapprima il rosso che trovasi nella testa e le uova che trovansi sotto la coda. Secondariamente si pesta il tutto in un mortaio, aggiungendovi il burro necessario e ripetendo la medesima operazione che dicemmo pel burro dei gamberi, affinchè il tutto possa incorporarsi per bene e passandolo poi per staccio di crine. Questo burro deve avere un colore rosso bellissimo.

Burro di gamberi.

Anche questo è un burro che riesce eccellente pel suo sapore. Si lavora nel modo seguente: si vuota il pesce e si fanno asciugare i gusci entro o sotto il fornello. Quindi si pestano fino che siansi perfettamente polverizzati aggiungendovi il burro, il quale deve constare di mezzo chilogramma per ogni quaranta gamberi. Si pesta il tutto assieme, e lo si versa poi in una casseruola ponendola a fuoco lento per circa venti minuti. Frattanto si prepara una terrina contenente acqua fresca e posandovi sopra una stamigna versandovi poi il burro attortigliando nel tempo stesso la sta-

migna onde poter ritrarre il maggior sugo possibile. Questo naturalmente cade nell'acqua, ed una volta ben rappreso, lo si estrae per la conservazione e per il necessario adoperamento quando si crede.

Burro salato.

La pratica insegna che per ottenere simile burro non è di far montare il fior di latte per sbatterlo da solo separandone il burro; si deve mettere il latte quando è munto in capaci zangole, facendole manovrare, aggiungendovi poi una dose di salsa perfezionata al grado di salatura che naturalmente deve avere il burro il quale esce dalla zangola tutto salato. L'impastatura del burro la si fa sopra marmo lievemente inclinato onde il siero possa perfettamente sgocciolare. L' impastatura si eseguirà non già colle mani ma bensì con mestole di legno. Si conserva in vasi di terra.— L'epoca propizia per tale preparazione è nell'autunno.

Carciofi.

I carciofi verdi si usano moltissimo per frammessi, quelli violetti si possono servire crudi sotto il nome di *peverada*, siccome piatti di belluria.

Carciofi fritti.

Si ammaniscono nel modo stesso dei carciofi alla lionese e cioè si tagliano, si lavano, si stillano ecc. ponendoli poi in terrina spolverizzati di sale, pepe, olio d' oliva ed una stilla di aceto. Preparisi nell' intervallo una pastella da friggere con due manate di farina, un uovo intero e due tuorli d'uova, un poco d'acqua ed olio. Si mescoli il tutto per bene e vi si immergano i pezzi di carciofo in quella

pasta, gettandoli poi nella padella ed agitandoli colla schiumarola. Appena acquistato un bel colore, si tolgono e si fanno sgocciolare, schierandoli quindi su piatto coperto da una salvietta ed aggiungendovi buona guarnizione di prezzemolo fritto.

Carciofi alla lionese.

Per ottenerli si tagliano i carciofi in sei od otto pezzi, levandovi il manico e tutte le foglie alquanto dure, quindi si lavano e si stillano. Prendasi una casseruola e si spalmi bene di burro il di lei fondo collocandovi poi i pezzi di carciofo aspergendoli con sale e pepe quanto basti. Si fanno poi cuocere a fuoco lento, sia sopra che sotto, affinchè il legume abbia a ricevere un colore dorato. Una volta cotti si devono disporre in corona sul tondo versandovi sopra il burro stesso nel quale ebbero cottura aggiungendovi tre cucchiai di salsa spagnuola ed un buon pizzico di zucchero.

Carciofi con peveranda alla francese.

Si tagliano i carciofi, secondo la loro grossezza, in quattro o più parti, levando il fondo e le foglie grosse, accomodando le altre foglie per bene e soffregandole con limone onde non

abbiano ad abbrunire, ponendole poi nell'acqua condita con molto aceto. Si compone poi una salsa con pepe, sale, olio ed aceto, e la vi si versa sopra al momento di servire.

Cardi.

Si tagliano i cardi ad eguale lunghezza e quindi si fanno bollire con acqua salata a sufficienza onde far loro staccare la fanghiglia e sostituendovi dopo acqua fredda per meglio ottenere la pulitura. Si passano dopo in casseruola con una cucchiaiata di farina, sale, grasso di bue, burro ed acqua bastante per coprirli, ponendoli su fuoco moderato. Il tempo di cottura è dalle due ore e mezza alle tre. Si fanno poscia sgocciolare e si pongono in buon sugo ristretto tornando a farli cuocere perfettamente con fuoco lento. Ricordiamo che i cardi si possono ammanire con salsa verde, bianca, spagnuola, ed allora prendono il nome della salsa che li accompagna.

Cappone alla Bandoliera.

Mettasi in casseruola un cappone ben allestito e tagliato in quattro parti, ponendovi assieme burro fresco e sale sufficiente. Lo si volti e rivolti fino a che abbia preso una bella

rosolatura, aggiungendovi poi un poco di raschiatura di lardo, e bagnando il cappone stesso con due bicchieri di vino, vero barbera. Lo si lasci cuocere a fuoco lento tenendo la casseruola coperta fino a completa cottura e si serva poi caldo.

Cappone alla claustrale.

Allestito un cappone, vi si porrà nell' interno un composto preparato con un ettogramma di burro, cinque acciughe, sugo di mezzo limone e noce moscata in polvere. Lo si fa cuocere allo spiedo avendo cura di inaffiarlo di tanto in tanto con buon vino di Madera. Lo si cosparge per ultimo di sale e lo si serve caldo con insalata a piacere.

Cappone al riso.

Il modo di cuocerlo è lo stesso di quello francese. Il riso poi si deve far cuocere separatamente in buon brodo aggiungendovi il succo stesso in cui fu cotto il cappone. Si eseguisce quindi un legamento di quattro tuorli d'uovo stemperandoli con crema, ed aggiungendovi sette od otto pezzetti di burro freschissimo. Si lega assieme il riso, curando

che abbia a divenire non troppo denso, e lo si pone sopra al tondo mettendovi sopra il cappone.

Cappone alla tirolese.

Si allestisca ed abbrustolisca un cappone, avvolgendolo stretto entro una salvietta con due fette di limone, un poco di prosciutto crudo e due foglie di lauro. La salvietta devesi cucirla. Dopo di che lo si pone al fuoco in una pentola contenente acqua, sale, cipolla, carota, mezzo litro di vino bianco e un mezzo garetto di vitello. Cotto che sia lo si leva dalla pentola e lo si lascia raffreddare nella salvietta stessa, quindi lo si svolge e lo si serve con qualche salsa a piacere oppure insalata.

Cappone all'inglese

Si pronti il cappone all'uso francese (vedi quella rubrica) quindi lo si inviluppi entro un foglio di carta, ponendolo poi in casseruola contenente acqua bollente salata al bisogno. La cottura deve durare un'ora, avendo però cura di mantenere l'acqua sempre in ebollizione. Cotto che sia il cappone, lo si toglie dal fuoco, lo si svolge dalla carta e lo si serve sopra tondo nel quale vi sará posta una salsa a piacere.

Cappone in padella alla francese.

Si sventri e si leghi per bene un cappone, quindi lo si faccia passare leggermente sopra fiamma ardente. Poi lo si asciuga e lo si strofina con sugo di limone circondandolo di piccoli e sottili pezzi di lardo che si legheranno con spago per tenerli fermi. Si pone poi il cappone nella casseruola guernito di carote e cipolle versandovi sopra più volte buon consommè di brodo. Un'ora sola basta per la cottura e si serve in tavola caldo.

Capriuole.

Buonissimo a mangiarsi è questo quadrupede, ma lo si deve convenientemente condire. Quindi lo si deve dapprima immergere per due ore nella cosidetta *marinata*, composta di aceto, sale, spezie, cipollette, limone, rosmarino, timo, lauro e garofani.

Capriuolo in salsa lepre.

Vegga il lettore la rubrica «Lepre» da noi descritta e nella quale avrà norma della salsa che bisogna fare per condire il capriuolo.

Carote alla crema.

Si fanno bollire le carote con sale, quindi si tagliano a fettine sia pure in rotondo che a bastoncini o a forma piacevole, ben inteso dopo averle raschiate per bene. Si mettano a fuoco condite con sale, pepe e burro, inaffiandole con latte e buona crema. Una volta cotte, vi si assimila un tuorlo d'uovo con prezzemolo tritato, burro fresco ed un poco di zucchero.

Carote alla monzese.

Tagliansi a fette delle carote che dapprima si saranno fatte cuocere nel brodo e quindi si pongano in apposita tegghia con burro, sale e pepe. Aggiungasi della salsiccia tagliata a pezzi e cotta precedentemente, facendo saltellare il tutto a fuoco ardente.

Si serve subito in tavola.

Carote alla svedese.

Facciasi cuocere in acqua debitamente salata un mezzo chilogramma di carote. Qundii si passano allo staccio cotte che sieno e si

mettono in casseruola con burro sciolto, aggiungendovi raschiatura di buccia di un limone, due cucchiai di zucchero, tre amaretti in polvere, un bicchiere di vino bianco, una mandorla amara trita e tre tuorli d'uova. Si amalgama il tutto con diligenza fino a densità senza però lasciar bollire, dopo di che si lascia raffreddare aggiungendovi quattro albumi disciolti e versando il tutto in uno stampo unto di burro, si fa cuocere per mezz'ora a bagnomaria facendovi passar sopra la pala arroventata. Al momento di servire si rovescia lo stampo sopra un tondo sul quale si sarà steso un tovagliolo.

Carpioni alla Chambord.

Le prime operazioni a farsi, sono identiche a quelle dei carpioni fritti, soltanto che dopo averli sventrati si guerniscono internamente ed esternamente di buon farcito di pesce trito e si coprono con fette di lardo e carta spalmata di burro al di fuori. Si mettono in padella da pesce con salsa marinata, grassa o magra che sia, aggiungendovi tre bicchieri di vino vecchio bianco. Si faranno friggere a vivo fuoco, ponendone anche sul coperchio, per circa un'ora ed avendo cura di inaffiarli collo stesso liquido. Prima di servirli si devono stillare e approntare sul tondo con guarnizioni di pesci oppure di tartufi, gamberi o

croste di pane fritto. Intorno poi al carpione vi si deve versare della salsa ben ristretta, composta collo stesso liquido in cui si sono posti a bollire aggiungendovi burro fresco e qualche cucchiaio di salsa spagnuola. Anche questo pesce lo si può marinare oppure mettere a graticola farcito e arrosto ad un tempo, ed anche marinato.

Carpioni fritti.

Sono sempre da preferirsi i carpioni di latte, e quindi dopo averli sventrati, squammati e puliti, si fendono sul dorso onde levare i latticini stiacciandone la grossa spina. In seguito si aspergono di farina tanto il pesce che i latticini ponendoli in sfritto ben caldo. Appena assunto un bel colore si servono in tavola caldi con sugo di limone.

Carrè di montone alla genovese.

Si scelga un bel pezzo di carrè di montone e lo si ponga in casseruola con brodo, un bicchiere di vino bianco, noce moscata ed un mazzetto di erbe aromatiche. Appena cotto lo si ritira, facendo restringere la cozione aggiungendovi un pezzo di burro manipolato con farina, prezzemolo trito, una stilla d'aceto e di limone e quindi si serve.

Carrè di vitello alla milanese.

Si fa cuocere allo spiedo un bel pezzo di lombata ravvolta in carta. Cotta che sia si serve in tavola con apposita salsa che si prepara a parte. Detta salsa la si ottiene mettendo in una casseruola del burro, prosciutto, poca cipolla, carote, prezzemolo, spicchio d'aglio, foglia di lauro, un poco di basilico, un peperone rosso, il tutto tagliato a piccoli pezzi. Facciasi andare a fuoco lento bagnando il carrè con un buon bicchiere d'aceto o vino bianco, si riduca il liquido dietro bollitura, si disgrassi, si passi allo staccio e si serva.

Cavoli farciti.

Levar si deve il cuore d'un cavolo e lo si fa cuocere prima in acqua bollente passandolo poi in quella fredda per spremerlo e rasciugarlo. Frattanto si trita in minuti pezzi un mezzo chilogrammo di vitello e altrettanto lardo, pestando questo farcito in un mortaio con sei tuorli d'uovo, pepe e sale. Si ponga detto farcito nella parte ritirata del cavolo, oppure tra foglia e foglia, legando il cavolo stesso e facendolo cuocere in casseruola con lardo, cipolla, chiodi di garofano, erbe aro-

matiche e brodo in quantità sufficiente da coprire la vivanda. Per ultimo si passa a digrassare il liquido, facendolo restringere per forza il bollimento e ponendovi un poco di salsa alla spagnuola versando il liquido stesso sopra il cavolo appena deposto sul fondo. Questo cavolo lo si può servire in tavola con accompagnamento di zampone, salsiciotto ecc.

Cavoli fiori al burro.

Si tagliano i cavoli in diversi pezzi e si lavano poscia in acqua fredda, quindi si gettano in acqua bollente salata a sufficienza e si fanno cuocere. Si devono a tempo ritirare dal fuoco cioè allora che la cottura è sufficiente, aspergendoli poi con salsa di burro o salsa bruna, ovvero si servono con salsa separata.

Cavoli fiori alla crema.

Una volta cotti i cavoli fiori, si devono mettere in una salsa alla crema, facendoli cuocere lentamente sopra fuoco moderato per qualche tempo. Per servirli si devono mettere sul piatto in forma piramidale aspergendoli di sale sufficiente, pane grattuggiato e con guarnizioni di croste di pane fritto.

Cavoli fiori fritti.

Si prendono gli stessi cavoli fiori alla crema e si immergono pezzo per pezzo in una pasta approntata per friggere, tenendo lo stesso sfritto caldo, come pei tortelli. Appena che si vedono prendere buon colore, si servono.

Cavoli salati.

Si possono apparecchiare i cavoli salati con qualunque specie sian poi cappucci, che bianchi. Però questi ultimi sono da preferirsi. Si devono dapprima tagliarli in sottilissime striscie e quindi porli in fondo d'un gran vaso di terra oppure d'un piccolo barile, tenendo il sistema di mettervi uno strato di sale poi uno di cappucci dello spessore di centimetri quindici, comprimendoli mediante pestello di legno sino a che la loro altezza siasi ridotta a metà, continuando così l'operazione sino a che il vaso od il barile sia ripieno. Si avrà poi cura di mescolare ad ogni strato del buon pepe in grani, non che semi di cardi o ginepro, conservando però l'ultimo strato di solo sale, coprendo il tutto con larghe foglie e turando per bene, sovrapponendovi pesi o pietre affinchè nella fermentazione non abbiano i cappucci a sollevarsi. Ogni cinque o sei giorni

è necessario gettar via quell'acqua verdastra che formarsi sopra, sostituendovi una certa quantità di salamoia, in maniera che i cappucci abbiano ad essere coperti per qualche centimetro. Devono però i cappucci essere conservati in luogo dove non possa penetrare il gelo, e se ne può far uso di essi dopo due mesi. Per adoperarli è necessario lavarli prima in acqua fresca a più riprese, e se sono troppo salati passarli in acqua bollente. Si possono far cuocere col grasso d'arrosto, col lardo, col burro, col cervellato e grosse salsiccie, umettandoli con brodo o acqua calda. La loro cottura dev'essere di sei ad otto ore a fuoco moderato.

Cervella alla marinara con salsa piccante.

Per ottenerla si adopera la salsa indicata per la cervella di vitello, oppure altre varie salse a piacere e secondo il gusto delle persone.

Cervella in marinata.

Agiscasi nel modo seguente: 1° tagliando la cervella in cinque o sei pezzi, con pepe, sale ed aceto; 2° dopo la solita sgocciolatura la si deve far passare in una pasta da frig-

gere; 3° si mettano i pezzi della cervella in buon strutto, o grasso, non troppo caldo e poscia si servino in tavola con mazzolino di prezzemolo fritto.

Cervella alla marsigliese.

Si sbattono quattro tuorli d'uova con formaggio, un poco di farina, sale e l'albume dapprima ridotto in neve. Si mette al fuoco la tegghia con un ettogramma di burro chiarificato, disponendovi dodici mucchietti dell'anzidetto composto collocandovi sopra di esso un pezzetto di cervella che si ricoprirà coll'altro composto.

Cervella di vitello.

Si devono mondare le cervella togliendo accuratamente i vaselli sanguigni e il sangue grammoso che per caso vi fosse rappreso, quindi si lavano in acqua. Le cervella si devono far cuocere in acqua salata, pepe, aceto, cIpolle, lauro e prezzemolo per circa mezz'ora. Dopo di che si sgocciolano e si ammaniscono in apposito piatto spolverizzando di sale e pepe. Si può anche condirle nel seguente modo: burro nero, facendo abbrustolire un pezzo di burro, nel quale vi si devono versare alcuni

steli e foglie di prezzemolo, il cui liquido si versa sulle cervella con una stilla di aceto.

Cervo alla francese.

Si fa cuocere un pezzo di cervo in buon sugo, aggiungendovi uno spicchio di aglio, un mazzetto di erbe aromatiche e un bicchiere di vino bianco. Cotto il cervo lo si lascia raffreddare e lo si tagli a pezzi dandogli la forma di pollo; si marinano i pezzi, con limone e pepe, quindi vi si aggiunge burro fuso, passando i pezzi stessi al pane grattugiato e facendoli colorare sopra graticola. Si dispongono poi in corona sul piatto, guarnendo il centro con un cespuglio di marroni glassati.

Charlotte di albicoche.

La si prepara come la Charlotte russa alla crema. Vegga il lettore detta rubrica.

Charlotte alla bavarese.

Veggasi pel processo la rubrica: « Char-

Charlotte di pera.

Le operazioni sono identiche a quelle della charlotte russa alla crema.

Charlotte russa alla crema.

Si guernisce lo stampo di biscotti nello stesso modo e forma della charlotte di mele, guernita di fette di pane. Si fa quindi cuocere nel burro un dato numero di quarti di mele, lasciandole in seguito raffreddare e guernendo quindi il contorno dello stampo con buoni biscotti. Il mezzo lo si deve riempiere di conserve di mele od albicocche miste assieme, oppure colla sola conserva di queste o delle prime. Si ottiene pure questo piatto di frammessi con pera e albicocche, invece di mele, oppure si riempie la cavitá lasciata libera fra i biscottini, sia con fior di latte sbattuto, sia anche con formaggio alla bavarese od altra gelatina.

Chiozzi.

I chiozzi son piccoli pesci che si sfriggono in olio o strutto caldissimo. Anch'essi si sventrano, si squamano e si aspergono di farina.

Si mettono piramidalmente sopra tondo con prezzemolo fritto al momento di darli in tavola.

Cialde da monache

Si comperano 250 grammi di farina, 360 di zucchero fininissimo, dieci tuorli d'uova, un decilitro di cognac, e si diluisca il tutto entro un doppio decilitro di fior di latte. Qualora la pasta non riesca troppo scorrente, vi si può aggiungere acqua. Adoperasi uno stampo ovale.

Ciambelle di riso.

Si acquisti mezzo litro di riso, lo si mondi, lo si lavi, lo si metta al fuoco con un poco di latte, una corteccia di limone tritata due etti di burro e un pizzico di zucchero finissimo. Il tutto si amalgama col riso unendovi quattro o cinque tuorli d'uova senza albume. Il riso lo si divide un mucchietti, grossi al pari di un uovo di piccione. Facciansi allora tanti rotoletti bislunghi aspergendoli di pane, mettendoli in padella a friggere sino a tanto che abbiano acquistato un bel colore giallo. Allora si preparano in bell'ordine sopra tondo ovale versandovi sopra dello zucchero finissimo. Prontamente si servono in tavola.

Cicoria.

Essa si può servire per guarnizioni e frammessi e precisamente ne modo stesso dell'acetosa. (Vedi *Acetosa*).

Cime d'ala di gallinaccio

Si pongono in padella le ale ed una volta cotte si stendono sopra uno strato consumato e succolento di qualsiasi guernizione, ungendole con succo ristretto e servendole calde in tavola.

Vi è poi un altro metodo, quella cioè di farle dapprima cuocere e poi porle sotto un torchio, passandole in istufato colle uova e mettendole quindi a friggere sopra succo chiaro o qualsiasi altra specie d'intingolo. Nel primo caso si chiamono « alette al sole », nel secondo « alette alla tartara. »

Cinghiale.

Lo si ammanisce come il maiale domestico, facendo eccezione solamente pei filetti e per la coscie che si devono far marinare come le carni di capriolo. I filetti si devono tenere

in cottura per due ore almeno, e sei per le coscie. La salsa che può adoperarsi per servizio è quella marinata.

Cinghiale in salsa piccante.

Si prende un bel pezzo di cinghiale e lo si lava ben bene con aceto, mettendolo poi in casseruola e facendolo cuocere a fuoco moderato sotto e sopra, aggiungendovi uno sfritto di cipolla e di prosciutto. Si farà prendere alla carne un bel colore bagnandola di tanto in tanto con un poco d'aceto e cotta che sia la si serve in tavola coll'aggiunta di salsa piccante, dopo aver naturalmente fatta la debita disgrassatura. Vi si spreme al momento di servire il suco di un mezzo arancio.

Ciliege alla viennese.

Si pestano in un mortaio delle ciliege coi loro nocciuoli, quindi si mettono in casseruola con pari quantità di vino e d'acqua, un poco di scorza di limone triturata e della canella. Appena che le ciliege son cotte, si passano allo staccio aggiungendovi dello zucchero a piacere. Si versa il tutto sopra fette di pane alla francese e si serve prontamente.

Cipolle ripiene.

Levisi la pellicola alle cipolle che si vogliono adoperare, tagliandole poi in mezzo e togliendo la parte interna che si triterà onde formare un ripieno mischiato a buona carne cotta, funghi (già predisposti e cotti con burro), mollica di pane inzuppata nel latte, qualche uovo, formaggio gratuggiato noce moscata e sale. Quindi si dispone il tutto in una tegghia con burro, spolverizzando di pane trito e cuocendo a fuoco moderato sopra e sotto. Si servono in tavola fumanti.

Citriuoli farciti.

Si mondano, si tagliano in due, vi si leva l'interna parte colla lama di coltello e si empiscono poi con farcito cotto di qualunque natura, aspergendoli in seguito con pane grattugiato. Per la cottura la si eseguisce in casseruola con brodo e burro sin tanto che cedono alla pressione delle dita, adoperando in seguito pel condimento buona salsa spagnuola. Si servono caldi in tavola.

Cocomeri alla crema.

Si tolga loro la corteccia togliandoli in due o in quattro a seconda della loro grandezza. Si immergono poi nell'acqua bollente e salata a sufficienza facendoli quindi sgocciolare per bene per poi farli bollire in una salsa alla crema molto densa.

Rammentiamo che si tiene lo stesso processo trattandosi di allestire i cocomeri alla spagnuola, alla tedesca, alla salsa bianca, con fior di latte. Essi poi prendono nome dalla differente salsa.

Coda di bove.

Si deve tagliare in tre o quattro parti la coda di bove, lasciandola guazzare per tre ore. Ciò fatto si pongono in acqua bollente i pezzi con poco sale per alcuni minuti, ponendoli poi in casseruola per tre ore come abbiamo indicato pel bove alla milanese. Però si può mettere subito la coda in casseruola entro un succo di carni o di brodo buono unitamente a due cipolle, chiodi di garofano, tre carote e un mazzolino d'erbe aromatiche legate assieme. Si fa cuocere a fuoco lento. Frattando si dispone un piatto guernito di lattughe cotte e di pezzi di carote, ponendone

un pezzo per ogni lattuga, e ponendo sopra la coda il succo ridotto il meglio fattibile.

Coda di bove ai cavoli.

Il processo è eguale a quello della coda di bove, (vedi Coda di bove) solamente che si pongono attorno cavoli in istufato oppure cavoli cotti nel succo.

Coda di bove ai navoni.

(Vedi « Coda di bove » pel processo). Si unisce alla coda di bove un buon intingolo di navoni.

Coda di bove ai piselli.

(Il modo di ottenere la coda di bove è identica a quello che abbiamo indicato sotto tale rubrica. La si consulti). In quanto all'unione dei piselli la si ottiene ponendovi assieme un buon succo composto di piselli. Ciò serve anche per la *coda di bove alle lenticchie*, alle *cipolletle*, alle *radici* ecc.

Coda di bove al pomodoro.

(Vedi Coda di bove pel processo). Si serve in tavola aggiungendovi buona salsa di pomidoro.

Coda di vitello.

La si tratta e la si opera nello stesso modo della coda di bove. I nostri lettori possono quindi apprendere da quella rubrica il modo di cucinarla.

Composta di mele confettate.

Si mondino belle e sane mele, separandone i semi e i cuori, e si mettano in casseruola con acque e zucchero finissimo, facendole cuocere lentamente senza punto spezzarle o romperle. Si versano poi nel vaso di composta, ed una volta raffreddate si dia mano alla guarnitura interna della composta stessa con buona gelatina di ribes. Si riduce ben anco lo sciroppo in cui furono cotte e lo si versa in apposito recipiente onde lasciargli prendere la forma, scoprendo poi le mele, sulle quali formerà una gelatina leggera e trasparente.

Si possono ben anco decorare le mele con qualche fiore di viola, prima però di versarvi lo sciroppo.

Composta di prugne.

Si prende un chilogramma di prugne sane e belle e si mettono in acqua per circa due ore. Si versano dopo in casseruola con tre bicchieri di acqua, tanto che basti per coprirle, aggiungendovi una corteccia di limone, un pezzetto di canella, burro in sufficiente quantità, una noce e due etti di zucchero finissimo. Si faccia cuocere il tutto a fuoco lento per circa due ore, aggiungendovi una tazzetta di buon Bordeaux rosso, facendolo ricuocere di nuovo sino che si formi una spuma bianca. Allora si ritira dal fuoco e si serve a freddo.

Conchiglie di pollame.

La salsa che si adopera è quella stessa delle frittelle, avendo cura di tagliare a fette ovali le carni del pollo. Le fette si pongono nella salsa legate come per le frittelle e poste in quelle conchiglie dette « da pellegrini », aggiungendovi fette di tartufi o di funghi, se così piace. Una volta che le conchiglie sieno

tutte riempite, si asperge il contenuto con pane grattugiato e si pongono a riscaldare sulla graticola, ponendovi sopra un coperchio di casseruola con ceneri calde.

Coniglio.

Dal coniglio si può ottenere un'eccellente fricassea tenendo il processo seguente: Si pongano due etti di burro in una casseruola con un cucchiaio da tavola di farina; si formi un intriso rossiccio e poi vi si immergano le carni del coniglio tagliate a pezzi e qualche poco di carne di suino salata di fresco e tagliuzzata a pezzi quadrati. Si bagnerà il tutto con metà brodo e metà vino bianco, aggiungendovi cipolline, funghi, mazzolino d'erbe aromatiche, pepe e sale. L'intingolo lo si porrà sopra fuoco ardente affinchè il succo abbia a ridursi a metà circa. Si passa poi al digrassamento e lo si serve in tavola ben caldo. Il coniglio però lo si può cucinare arrosto come i polli, ed anche in istufato ecc.

Coniglio in salsa lepre.

Il lettore non ha che a consultare l'articolo da noi descritto per la cucinatura della lepre

e troverà la salsa che abbisogna anche per la cucinatura del coniglio.

Cornetti alla francese.

Facciasi cuocere in acqua bollente e debitamente salata un mezzo chilogrammo di fagiuoletti in erba detti volgarmente cornetti, lasciandoli poi per bene sgocciolare. Frattanto si mettano a fuoco in una casseruola due tuorli d'uova sciolti in poco aceto, un mezzo bicchier d'acqua con un pezzo di burro ed un poco di zucchero. Si pongano i cornetti in detto miscuglio una volta bollito; facciasi dare una breve bollitura e serviteli caldi.

Crauti.

Altro non sono che i cavoli salati, e quindi mandiamo il lettore a quella rubrica, avendo parlato estesamente di essi.

Crema.

Prendasi un litro e mezzo di latte facendolo bollire con buon zucchero. Frattanto che l'ebollizione trovasi ben alzata vi si versa

un pezzetto di vaniglia, oppure altre erbe aromatiche. Il processo seguente è però il migliore: Prendansi otto tuorli d'uova e si diluiscano, versando a poco a poco il latte, avendo però cura di mescolare continuamente onde ottenere un completo amalgama della crema che si farà poi passare per staccio di seta. La crema si poserà in casseruola contenente acqua calda o fredda la quale deve raggiungere i manichi del vaso. Si torna a collocare la casseruola al fuoco ponendone anche sul coperchio della stessa affinchè assorba il vapore dell'acqua, tenendo questa però ad uno stesso calore e quasi bollente, ma che non bolla mai sino a che la crema siasi formata perfettamente, ritirandola dal fuoco appena che si prevede la sua cottura. Invece della vaniglia si può mettervi anche del lauro, palma in foglia, canella, corteccia di limone, oppure aggiungere ai tuorli d'uova diluiti nel latte zuccherato, fior d'aranci, essenza di caffè, di thè verde, cioccolata ecc., avendo cura però di stemperarli prima in acqua calda. La crema per tal modo prende nome dell'essenza che vi somministra e perciò si dirà: *crema alla vaniglia*, *crema al lauro*, *crema alla cannella* ecc.

Crema di cioccolata.

Si mescolano sul fuoco un litro di latte, sei tuorli d'uova e 120 grammi di zucchero

finissimo. Si lascia bollire il tutto fino a riduzione d'un quarto e vi si aggiungono 120 grammi di cioccolata raschiata finamente e dopo due minuti la si ritira dal fuoco. Si serve fredda.

Crema russa alla Nesselrode.

Si apparecchia in primo luogo mezzo litro di sciroppo bianco, di mediocre consistenza, con zucchero di primissima qualità unitamente ad uno spicchio di vainiglia. Si fanno cuocere frattanto separatamente nell' acqua bollente, senza condimento alcuno, quaranta bei marroni (castagne). Appena che questi son cotti per bene, si devono schiacciare con cucchiaio di legno e farli passare attraverso fino colatoio. Il sugo delle dette castagne lo si deve diluire in buon sciroppo di zucchero, aggiungendovi un litro di crema fresca e dodici tuorli d'uova freschissimi. Il miscuglio lo si fa poi scaldare a bagnomaria, mescendolo poi continuamente sino a che si inspessisca, ed una volta fatto consistente, siccome la vera crema, devesi aggiungere un limone confettato tagliato a piccoli pezzi, più 50 grammi d'uva secca, togliendone gli acini, e per ultimo un bicchiere di maraschino. Si agita il tutto per bene allungando la massa con un secondo litro di fior di latte sbattuto con tre albumi d'uova, pur essi sbattuti sino a che siansi ridotti

spumeggianti. Si agita il tutto per bene versando il liquido in apposito stampo, conservando la crema in luogo fresco, oppure in vaso circondato di ghiacchio pestato, sino al momento di servire in tavola.

Crêpes.

Si impasta un poco di farina con quattro o cinque uova, sale ed un cucchiaio di acquavita ed un altro d'olio d'oliva finissimo, più due fiori d'arancio, un poco d'acqua e di latte. Questa pasta deve avere la consistenza della pappa. Si mette in una padella sopra fuoco chiaro e si fa liquefare un poco di burro o grasso di porco. Allorquando il burro è caldo vi si versa un cucchiaio di ragò di pasticcio, volgendo la padella in ogni lato onde distendere la pasta e si fa cuocere in tutte e due le parti mettendovi sopra zucchero in polvere.

Crostata d'erbe.

Il modo di operazione è come quello delle crostate di cui già tenemmo parola. Diversifica però solamente per le cipolline triturate e pel prezzemolo che si aggiungono alla pasta. Si adoperano per piccoli pasticci ed anche per torte.

Croquettes di patate.

Dapprima si cuociono le patate in acqua convenientemente salata. Una volta raffreddate si pestano nel mortaio ponendovi assieme qualche uovo ed erbe aromatiche tritate finamente. Il composto dev'essere rammollito con panna onde ottenere una pasta densa, per poi foggiarle a guisa di pallottole che si friggeranno in buon burro. Rosolate per bene si servono calde in tavola.

Crostole.

Prendasi un quarto di chilogrammo di vitello e lo si faccia a pezzetti, dopo aver estratti però i nervi e la pelle; quindi due etti di grasso di arnioni di bove pur esso mondato dalla pelle tigliosa e lo si tagli ben fino; vi si aggiunga grasso di vitello, pepe, sale, molta noce moscata grattugiata. Si trita il tutto assieme aggiungendovi due uova e mescolando per bene ponendo poi il tutto in un mortaio affinchè abbia a condensarsi. Diasi poscia una buona pestata aggiungendovi un poco d'acqua a goccia a goccia, ma che non superi un cucchiaio da tavola. Tengasi questa crostola in luogo fresco affinchè non abbia a guastarsi,

specialmente nell'estate, nella qual epoca riescono poco bene, quantunque invece dell'acqua si adoperi il ghiaccio e minor quantitá di grasso. Le crostole servono per guernire i piatti e quindi si possono dar loro forma di pallottole o di piccoli bastoncelli. Ricordiamo che la tavola ove si opera dev'essere aspersa di farina, siccome è necessario di aspergere anche le crostole nel momento che si arrotondano, onde non abbiano ad attaccare alle mani, immergendole poi nell'acqua o nel brodo quasi bollente.

Coscie d'oca in grasso di porco.

I pezzi d'oca si possono benissimo cuocere col grasso di porco, tenendo lo stesso metodo che indicammo per la cottura nell'olio, solamente che si deve avere la precauzione che allorquando si ritirano dal grasso, prima di farli cuocere, è mestieri esporli all'aria del fuoco onde farli diluire. É bene conservare il grasso che essi sgocciolano, per poi versarlo nel vaso stesso in cui la provvigione si conserva.

Coscie d'oca in olio.

Ricordiamo dapprima che tanto le ale quanto le coscie si possono confezionare nell'olio d'o-

liva. Però si fanno cuocere per metà nell'acqua salata fortemente aromatizzata per poi lasciarle sgocciolare, quindi si conservano nell'olio d'oliva, disponendole in modo che sieno intieramente immerse nell'olio suddetto. La cottura può effettuarsi tanto nella padella quanto sulla graticola.

Costa di manzo alla marsigliese.

Facciasi rinvenire a fuoco vivo e prendere colore un pezzo di costa di manzo posta in casseruola con quattro cucchiai d'olio finissimo, lasciandola cuocere a fuoco lento ed a casseruola aperta. Frattanto si friggerà in altra casseruola due cipolle in fette con qualche cucchiaio d'olio d'oliva, ed una volta rosolato per bene, vi si aggiunga un poco di brodo, aceto, sale e pepe. Si stende il manzo sopra il tondo, vi si versa sopra ben caldo il liquido e si serve prontamente.

Costolette di broccoli.

Si prendono i broccoli cotti nell'acqua e nel sale, dopo ben inteso di averli fatti sgocciolare, si stiacciano alquanto e si immergono poi in tuorlo d'uovo e quindi in pane grattugiato dando allora quella forma rotonda,

obliqua o che più piace. Si mettono in padella allora che il burro bolle bene, senza però che bruci, e si servono in tal modo calde spolverizzandole di vaniglia.

Costolette alla cuciniera.

Si tagliano da un carè di vitello le costolette grosse un dito, si stiacciano un poco e si fendono nel mezzo siccome un portafoglio. Dopo di che si passa a riempire l'interno con un ripieno di carne di pollo mista con tartufi fritti, assicurando la fenditura con lunghi stecchi. Si fanno poi cuocere in buon sugo e si dispongono sopra piatto sul quale si darà posto a del riso condito con alice.

Costolette di agnello alla Costanza.

Tengasi a mente che queste costolette non vanno asperse della solita mollica, di pane, ma bensì fritte sollecitamente. Dopo di che si passa allo sgocciolamento del burro stesso in cui furon bollite aggiungendovi subito dopo del buon succo oppure della gelatina ristretta. Poste che siansi le costolette sulla gelatina si deve formare un manicaretto con fegatelli e funghi, unendo il tutto ad una salsa bianca con fior di latte onde ultimare il condimento. Naturalmente che la guarnizione si deve metterla in giro alle costolette.

Costolette di agnello alla provenzale.

Queste costolette si ottengono nel modo stesso delle costolette alla veneziana ed alla Costanza; variano però nella salsa e cioè invece di prendere la salsa bianca, indicata già da noi per le costolette d'agnello, devesi porre la salsa di fricassea di pollo.

Costolette di agnello alla veneziana.

Si deve dapprima togliere tutti i nervi ed il grasso che hanno, quindi si pongono nella padella con molto burro facendo friggere a fuoco vivo e sovrapponendovi buona dose di maccheroni, cospargendo il tutto con succo eccellente e formaggio parmigiano ben grattuggiato.

Costolette di capretto.

Anche queste costolette si ammaniscono nel modo stesso delle costolette di capriolo. Veda il lettore quest'ultima rubrica.

Costolette di capriuolo.

Anche queste costolette devono essere ammannite come quelle di castrato con buona conditura di sale e pepe, marinandole almeno per dodici ore e rasciugandole con salvietta onde toglier loro il sapore della marinata. Dopo di che si mettono in padella sopra fuoco vivo unitamente a burro fresco ed olio d'oliva. Cotte che sieno si stilleranno dall'olio o dall'unto versandovi sopra una salsa peverada che si sarà preparata antecedentemente. Si tengono pronti poi diversi pezzetti di mollica di pane fritti pure nell'olio o nel burro, tagliando il pane in modo che sia della forma delle costolette stesse collocandolo tra una costoletta e l'altra.

Costolette di cerviatto.

Si fa il medesimo processo delle costolette di capriolo, e quindi il lettore può riportarsi a quella rubrica.

Costolette di cervo.

Si ammaniscono nel modo stesso delle costolette di capriolo, e quindi mandiamo il lettore a quella rubrica per il relativo processo.

Costolette ai ferri.

Si stiacciano e si condiscono le costolette con pepe e sale, passandole in burro tiepido e ravvolgendole poi nel pane grattuggiato. Si fanno cuocere sulla gratella a fuoco lento in modo che la mollica del pane abbia a conservare il sugo che le carni tramandano durante la cottura. Si può aggiungere alle costolette una buona salsa di pomidoro, oppure patate fritte.

Costolette alla livornese.

Si prendono le costolette alquanto battute e si fanno passare nell'albume d'uovo sbattuto con un poco di sale e prezzemolo trito, quindi si spolverizzano generosamente con pane grattugiato ponendole poi in padella con olio o burro a piacimento. La cottura deve essere accelerata.

Costolette alla milanese.

Pigliansi costolette d'agnello e principiando dall'estremità dell'osso si deve spingere colle

dita all'ingiù sino al capo di esso tutta la carne in modo che questa formi quasi una capocchia rotonda in cima all'osso. Si passano quindi nell'uovo sbattuto con sale, pepe e per ultimo nel pane grattuggiato. Si fanno friggere in padella con buon burro.

Costolette di maiale alla salsa verde.

Una volta allestite e stiacciate le costolette si pongono sulla graticola e si condiscono con sale, pepe, facendole cuocere a fuoco vivo. Si servono calde in tavola con salsa verde.

Costolette di montone alla graticola.

Battute leggermente le costolette che voglionsi cucinare onde dar loro quella forma che più aggrada, si devono spolverizzare con sale, pepe, garofano pesto, marinandole poi nell'olio per circa mezz'ora. Si fanno cuocere a fuoco vivissimo onde il sugo possa riescire ben concentrato e quindi si serve in tavola col limone.

Costolette di montone alla pastina.

Primieramente devesi levare alle costolette la pellicola, quindi stiacciarle, poscia marinarle per alcune ore in salsa composta con

limone, olio, noce moscata, sale e pepe. Appena estratte dal bagno si asciugano e si passano in una pastina liquida fatta con tuorli d'uova, burro sciolto e farina, il tutto diluito con acqua e vino bianco. Si devono poi far friggere nel grasso bollente.

Costolette alla triestina.

Si passa dapprima alla insteccatura delle costolette con dei filetti di acciuga, citriuolini all' aceto e prosciutto affumicato, quindi si lasciano marinare per quattro o cinque ore con olio, prezzemolo, scalogno e sugo di limone. Appena estratte si asciugano e si fanno cuocere lentamente con burro, assieme ad alcune fette di pane, alle quali si darà la forma stessa delle costolette. Il pane deve stare sotto le costolette che si servono in tavola fumanti.

Costolette di montone alla triestina.

Si devono insteccare con pezzetti di lardo cospersi di spezie le costolette facendole cuocere in buon sugo per il tempo necessario. Quindi si ritirano e si fa loro prendere bella forma avendo cura di metterle, appena raffreddate, in una tegghia assieme alla loro

sostanza ristretta, e chiarificata. Si servono in tavola disponendole al momento in forma di corona attorniate da cipolline glassate, oppure d'un buon *purèe* di cipolle bianche nel mezzo.

Costolette di montone all' ungherese.

Si prendono le costolette e si fanno arrossare d'ambo le parti nel burro, quindi si scola il sugo e vi si sostituisce un bicchier d'aceto facendole di nuovo cuocere a fuoco lento. Cotte che siano si ritirano stemperandovi tre o quattro acciughe, un pizzico di farina e un pezzo di vero burro. Si rimette momentaneamente al fuoco fino a che siasi fritto il burro e poscia si servono in tavola bollenti.

Costolette di montone con verdura.

Stiacciare si devono in primo luogo le costolette, quindi si fanno rinvenire nel burro unitamente ad erbe aromatiche, uno spicchio d'aglio e chiodi di garofani. Si bagnano poi con buon brodo e vino aggiungendovi alcune listerelle di prosciutto e diverse carote tagliate a pezzi. Una volta cotte, si devono digrassare riducendo la sostanza. Per servirle in tavola si collocano sopra un piatto sul quale vi si

sarà posto qualche ortaggio, ad esempio: cardi, spinacci, cipolline, lenti ecc. Si cosparge poi il tutto con buon sugo.

Costolette di pollo.

Si tagliano a pezzi, possibilmente rotondi, le parti più carnose del pollo, quindi si stiacciano alquanto e si spolverizzano con sale. In ogni pezzo poi vi si infilza uno stecco e si passano in uovo sbattuto con molto prezzemolo trito, e per ultimo si ravvolgono nel pane grattuggiato friggendoli col burro come usasi di consueto colle altre costolette di vitello.

Costolette al vino Marsala.

Si devono stiacciare e infarinare per bene le costolette in quella quantità che si crede di servire, poi si depongono in una tegghia con burro, unendovi qualche cucchiaio di olio, un poco di raschiatura di lardo e dei pezzetti di prosciutto. Si fanno quindi rosolare a dovere, aspergendole di sale e bagnandole con vino di Marsala. La cottura dev' essere fatta lentamente; al momento di porle in tavola si passa al loro digrassamento.

Costolette di vitello all'inglese.

Si taglia a fette e si stiacci un pezzo di carne magra lardellandola per bene e ponendola in burro liquefatto posto antecedentemente in casseruola che si porrà a fuoco moderato. Allorquando si scorge ch'esse resistono alla compressione del dito, è segno che son cotte. Si collocano poi sopra un tondo circolarmente ed alternativamente i pezzi di vitello e di lardo, e quindi si versa sopra alle medesime della semplice salsa ottenuta con un cucchiaio di farina stemperata in poco d'acqua. Facciasi attenzione che il lardo non abbia ad essere troppo salato.

Cotenna di maiale in salsa piccante.

Si sboglientano e si puliscono i zampucci e le cotenne dapprima, quindi si alessano in acqua, o meglio brodo, con una cipolla, sei chiodi di garofano, spicchio d'aglio, sale e pepe a sufficienza. Cotti, si guerniscono di prezzemolo e si servono caldi in tavola.

I zampucci si possono servire ben anco freddi con salsa piccante e preferibilmente con salsa senapizzata o senape.

Culaccio di manzo al forno.

Si prenda un bel pezzo di culaccio di manzo e lo si lardelli per bene dopo naturalmente avervi levate le ossa. Lo si spolverizzi di sale e spezie, ponendolo poi in un recipiente con mezzo litro di vino bianco e chiudendo ermeticamente il recipiente stesso, turandolo all'ingiro con pasta se si riputasse necessario. La cottura dev'essere fatta nel forno e si serve caldo dopo averlo digrassato.

Daino.

Rimandiamo il lettore alla rubrica: « Costolette di capriuolo » essendo le identiche.

Diavolini di zucchero candito.

Si pigliano 500 grammi di zucchero candito, e lo si pone entro casseruola con sufficiente quantità d'acqua onde farlo diluire. Si fa poi cuocere a consistenza di sciroppo aggiungendovi a poco a poco 150 grammi di farina e mescolando sempre onde formare una pasta malleabile. Si stiaccia sopra un tavolo separatamente uno strato di zucchero onde stendere in esso la pasta che si avrà cura di

mescolare per bene. Indurita che sia, la si versa in un mortaio assieme ad un albume d'uovo, fiore d'arancio e un poco d'ambra, incorporando il tutto per bene e formando delle pallottole che si gettano in acqua bollente. Appena che queste vengono alla superficie si devono levare colla schiumarola e lasciarle sgocciolare. Dopo ciò si devono porre sopra appositi pezzetti di carta e farli cuocere in aperto forno. É questo un dolciume che riesce alquanto duro.

Dindo arrosto con salsiccia.

Facciasi bollire per un minuto tre ettogrammi di salsiccia che si taglierà poi a pezzetti. Si sboglienta pure un ettogramma di prugne e si preparano marroni cotti (mezzo chilo); si pelano e si tagliano a quarti quattro pere che si faranno saltare un poco in una casseruola con burro; si taglia il fegato del dindo in pezzi e si bagnano con vino bianco. Si spolverizza di sale l'interno del tacchino e lo si riempie cogli ingredienti sopra mentovati. Lo si colloca infine in un padellotto con burro, sale, rosmarino e lardo, ponendolo sul fuoco moderato e tenendolo chiuso col coperchio. Lo si serve caldo.

Dindo alla Guglielmo Tell

Si sboglientano e si puliscono con ogni cura possibile dieci ale di tacchino, vi si aggiungono fette di prosciutto, due cucchiai d'olio, un bicchiere di vino bianco, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, aglio, lauro, due garofani, pomidoro, sale, pepe rotto e un pizzico di sugo o salsa di pomidoro. Si toglie il prosciutto e si serve in tavola colla medesima salsa.

Fagiano allo spiedo.

Si lardelli con filo di lardo finissimo un bel fagiano e lo si faccia cuocere allo spiedo, lasciandogli prendere bel colore.

Fagiuoli bianchi.

Tanto i fagiuoli secchi che freschi sono ottimi per ottenere *purèe*, o per mettere in sugo. Operando per quest' ultimo caso, si devono porre dapprima in acqua bollente con un poco di sale, una cipolla, un poco di prezzemolo e relativo burro. Appena cotti si devono ritirare onde far loro subire una stillatura e quindi por si devono in quel sugo che meglio

piace, sia con burro che con olio, oppure fior di latte ecc. I fagiuoli secchi si devono far cuocere nell'acqua fredda per più ore, applicando tale sistema agli altri legumi secchi siccome le lenticchie, piselli, fave ecc. Non si deve mai adoperare lo schiumatoio per toglierli dalla pentola, onde accertarsi se sian cotti, ma sibbene un cucchiaio di legno perchè i legumi si indurirebbero di troppo.

Fagiuoli alla romana.

Facciasi cuocere in acqua e sale un chilogramma di fagiuoli; quindi si scolano e si pongono in casseruola con un soffritto di burro e due cipolle ben colorate. Si bagna il tutto con brodo ben magro in cui si stempereranno due acciughe; si fanno cuocere di poi, e quando il liquido è quasi consumato, si unge con buon sugo di limone e si serve in tavola.

Fagiuoli rossi in istufato.

Si faranno cuocere col solito sistema facendo attenzione di non stillarli e mettendoli subito in casseruola con un poco di burro, un pizzico di farina, erbe aromatiche, lardo ed una cipolla. Si devono però mescolare più volte introducendovi un bicchiere di vino rosso.

La cottura dev'essere fatta blandamente per quel tempo che occorre, dopo di che si servono caldi con buon lardo.

Fagiuoli verdi o in bacello.

Questi legumi occupano un posto distinto in orticoltura. I migliori però sono quei piccoli e allora per mondarli basta tagliarli le estremità.

Fagiuoli verdi all'inglese.

Si ammaniscono nello stesso modo dei piselli all'inglese, che il nostro lettore troverà a detta rubrica.

Fagiuoli verdi in insalata.

Si fanno cuocere i fagiuolini nel modo stesso di cui tenemmo parola pei fagiuoli verdi in intingoli, poscia si stillano per bene e si condiscono con pepe e sale un'ora prima di porli in tavola. Si deve stillare l'acqua che per caso avesse potuto formarsi, aggiungendovi una data quantità d'olio ed aceto, un poco di cipolla e del prezzemolo ben tritato.

Fagiuoli verdi in intingoli.

Si alessano nell'acqua con sale a sufficienza, quindi si stillano e si rinfrescano onde conservar loro il verde perfetto. Si pongono poi in casseruola con un pezzo di burro, erbe aromatiche ed un cucchiaio di farina. Si rimesta il tutto per diversi minuti e si inaffia con un poco di brodo, quindi si pongono nella salsa i fagiuolini condendoli con pepe e sale a sufficienza incorporandovi due tuorli d'uovo e un poco di fior di latte. Si mescola il tutto per bene e tosto si serve in tavola.

Farchetole.

Per la cottura rimandiamo il lettore all'apposita rubrica: « Anitre selvatiche ».

Fegatelli alla Nancy.

Si tritano due ettogrammi di fegato di vitello, un pezzetto di lardo, un poco di midolla di manzo ed una manata di prezzemolo. Vi si aggiunge poi sale, formaggio e noce moscata, amalgamando il tritume che si disporrà

su listerelle di gradisella di maiale e ravvolgendolo a guisa di polpettine. Si infarinano e si infilzano a due a due su stecchi con foglie di salvia. La lor cottura dev'essere fatta a fuoco lento per circa mezz'ora e devono essere serviti caldi.

Fegatelli alla romana.

Si trita minutamente il fegato con un poco di lardo aggiungendovi mollica di pane inzuppata in buon brodo, due tuorli d'uova, un pizzico di formaggio e relativo pepe, sale e canella. Si taglia poi a pezzi della gradisella di maiale e vi si ravvolge in essa il composto formando così delle polpettine che si infilzeranno a due a due su stecchi. La cottura si effettuerà con burro fresco, sale ed un poco di vino bianco o rosso.

Fegatini di pollo alla salvia.

Si deve dapprima levare il fiele ai fegatini e lavarli poi per bene in acqua fredda. Si frigge in tegghia un buon pezzo di burro fresco con alcune foglie di salvia e vi si gettano entro i fegatini. Salati a sufficienza e cotti per bene a fuoco vivissimo, si servono caldi con succo di limone oppure con limoni tagliati a quarti.

Fegato all'italiana.

Si deve tagliare il fegato a pezzi i quali abbiano lo spessore di due o tre linee, dando loro la forma di crostelli alla marinara. Si fa poi liquefare un pezzo di burro in padella e vi si gettano entro le fette di fegato che si condiranno e si faranno friggere sopra fuoco vivo. Arrossate che siano da una parte, si rivoltano dall'altra, ritirandole poi dalla padella entro la quale vi si porrà un poco di cipolla, di prezzemolo, funghi tritati, una cucchiaiata di salsa spagnuola ed un bicchiere di vino bianco. Si fa quindi cuocere il tutto a fuoco lento per sei minuti e lo si serve in tavola aggiungendovi succo di limone.

Fegato di maiale alla veronese.

Si sciolga in una tegghia un ettogramma di burro gettandovi entro il fegato tagliato a fette asperso naturalmente di pepe e di sale. Si frigge a fuoco vivo. Quando sono cotte da una parte si rivoltano e vi si aggiunge un trito di cipolle e prezzemolo. Cotto che sia il fegato, si deve sgocciolare il burro stemperando un piccolo cucchiaio di farina in un mezzo bicchiere di vino bianco; prima che

avvenga la ebollizione, e allora che la salsa sia ben collegata, si aggiunge succo di limone e si serve in tavola.

Fegato alla triestina.

Si deve far rosolare entro una casseruola un poco di burro, un pezzetto di lardo, una fetta di prosciutto e qualche erba aromatica aggiungendovi mezzo bicchiere di vino Malaga ed un pezzetto di fegato sminuzzato completamente. Si passi il tutto allo staccio e si riponga a fuoco la salsa, e quando essa è quasi bollente vi si gettino entro le fettoline di fegato che dapprima si saranno fritte a metà con sale, pepe e burro. Non lo si lasci cuocere troppo, perchè altrimenti si indurirebbe. In tavola lo si deve servire caldo.

Fegato alla veneziana.

Si faccia liquefare in una padella un poco di olio, cipolle, un pizzico di prezzemolo, sale e pepe in discreta quantità, e versatevi dentro il fegato tagliato a minute e sottili fette. Si faccia cuocere il tutto a fuoco vivissimo, rimescolando sempre con cucchiaio di legno onde il fegato possa essere costantemente agitato e quindi ricevere un bel colore bronzino.

A questo punto lo si deve levare dal fuoco e servire prontamente.

Fegato soffocato alla borghese.

Si deve dapprima lardellare il fegato, facendolo in seguito abbronzare nel burro in casseruola ed aggiungendovi sale, pepe, carote, cipolle, erbe aromatiche e due bicchieri di vino bianco. Si avrá precauzione di coprire per bene la casseruola lasciando bollire il tutto per circa tre ore a fuoco lento, agitando però qualche volta affinchè il fegato non abbia ad attaccarsi nel fondo. Prima di metterlo in tavola lo si deve guernire di carote tagliate a bastoncini con qualche cipollina.

Fegato di vitello alla Madera.

Tagliasi dapprima il fegato a fette, quindi lo si infarini e lo si faccia friggere con burro e sale. Si faccia sciogliere nel tempo stesso in casseruola separata un pezzo di burro e di lardo con una buona fetta di prosciutto, ponendovi nel mezzo un bicchiere di Madera, ed aggiungendovi un piccolo pezzo di fegato, sale e noce moscata. Eseguito ciò si deve porrə nella salsa suddetta il fegato già fritto onde lasciarlo sobbollire un istante, e lo si serve poi caldo in tavola.

Fegato di vitello alla parigina.

Tagliasi dapprima a fette una cipolla facendola rosolare con burro fresco, quindi vi si getta dentro il fegato tagliuzzato a fette. Si aggiunge di poi un trito di prezzemolo, sale e pepe a sufficienza, e quando il tutto sia bene arrosato lo si deve bagnare con un poco di vino bianco e brodo. Lo si deve servire in tavola caldissimo, avendo però la precauzione di non lasciarlo cuocere troppo.

Fetta di vitello con gelatina.

Si instecchi con lardelli di lardo aspersi di sale e spezie e con carote e filetti di prosciutto una bella fetta di vitello infrollita a giusta misura e sbattuta. La si mette poi in casseruola con grasso di manzo, un pezzo di burro, una carota e un campo di sedano tagliuzzato. Rosolato per bene da ambe le parti, vi si aggiungano sale, spezie ed una zampa di vitello frantumata. La si bagni poi con brodo, e allorquando abbia raggiunta la cottura si deve digrassare la cozione per poi passarla allo staccio e metterla quindi a gelare. La fetta si serve guernita coll'anzidetta gelatina disposta naturalmente con bel garbo.

Fegato di vitello allo spiedo.

Si instecca il fegato con filetto di lardo marinati con pepe, sale, prezzemolo, timo, lauro, cipolle affettate, olio e sugo di limone; quindi nella stessa marinatura si mette in fusione il fegato per sei ore circa. Si infilza poi sopra asticciuola, passandone altre di legno attraverso onde meglio si avvinca allo spiedo. Il fegato lo si inviluppa in un foglio di carta unta di burro e lo si fa cuocere a fuoco lento sino a che non tramandi sangue, giusto indizio della cottura. Lo si asperge in ultimo con salsa piccante e lo si serve prontamente in tavola.

Filetti di caprioli.

Si lardellino per bene i filetti e quindi si pongono in marinata per quarantotto ore entro due bicchieri d'aceto, uno d'acqua, sale, pepe, cipolle affettate, due spicchi d'aglio stiacciati, otto chiodi di garofani, e sei foglie di lauro. Allorquando si vogliono servire, si devono stillare dando loro una forma rotonda e facendoli cuocere in casseruola a fuoco lento sotto e sopra per circa un'ora, versandovi sopra due cucchiaiate di brodo e due di vino bianco vecchio. Devesi allora aggiungere

qualche fetta di cipolla e carote per guarnimento. Compiuta così la cozione devesi restringere il succo subito dopo aver levato dalla casseruola il guarnimento. Si servono i filetti sopra tondo coll'aggiunta del succo ottenuto di una buona cucchiaiata di salsa peverata che si collocherà sotto i filetti Si servono caldi.

Filetto di manzo glassato.

Si instecchi con lardelli di lardo intrisi di sale e spezie un pezzo di filetto di manzo che si metterà in casseruola assieme ad un gambo di bel sedano, una carota, due chiodi di garofano, spezie, sale e gualche ritaglio di carne. Allorchè il filetto avrà preso una bella rosolatura lo si deve bagnare con buon brodo turandolo bene in casseruola e lasciando bollire fino a cottura. Si digrassa e si restringe la cozione che, passato poi allo staccio la si verserà sul filetto. Si serve in tavola assieme ad ortaggi o senza, e ciò a piacimento.

Filetto di manzo in salsa pomidoro.

Taglisi a fette il filetto di manzo e vi si versi sopra del burro sciolto con condimento di sale e pepe e dopo un'ora espongasi la

casseruola a fuoco più moderato, ritirando il filetto ed aggiungendovi al sugo una cucchiaiata di farina ed un poco di brodo e salsa di pomidoro rimettendo il tutto nella casseruola per ottenere la definitiva cottura, e correggendo con sugo di limone. Si serve bollente in tavola.

Filetti di pesce fritto.

Si devono levare la spina e la pelle del pesce che si desidera cucinare, tagliandolo poi a pezzi e marinandolo in olio con sugo di limone, prezzemolo minuto, pepe e sale a sufficienza. Si asciuga poi nella farina e si fa friggere sino che riceva un bel colore. Si serve con guernizione di prezzemolo fritto.

Filetti di sgombro alla tedesca.

Si tagliano i filetti in tutta la lunghezza del pesce dopo avergli tolta la pelle. Poscia si tagliano in due per isghembo e si condiscono di sale, succo di limone ed un uovo sbattuto. Si fanno friggere tanto nell'olio che nel burro e si servono caldi formando intorno ad un piatto una specie di corona nel cui mezzo vi si verserá una salsa piccante con prezzemolo.

Filetti di storione alla marescialla.

Si preparino e si marinino i pezzi di storione con olio, sugo di limone e prezzemolo, quindi si passa ad asciugarli e passarli all'uovo misto con burro impanandoli e facendoli cuocere sulla graticola. Si servono con salsa piccante nella quale si saranno posti alcuni citriuoli.

Filetto allo spiedo.

Lo si prepara due giorni prima di mangiarlo, levandogli la pelle e lardellandolo per bene. Lo si marinerà tanto in olio quanto nell'aceto con sale, pepe, prezzemolo, cipolle, timo e lauro. Prima però di porlo allo spiedo lo si deve involgere in carta unta d'olio e lo si fa cuocere in fuoco vivo.

Finanziera d'agnello.

Si sboglienta e si taglia a dadolini il polmone di un agnello facendolo poi friggere con burro chiarificato. Si taglia a fette il fegato e lo si unisce più tardi al polmone. Ag-

giungasi un trito di prezzemolo, funghi, sale, pepe ed un cucchiaio di buon sugo sciolto in un pizzico di farina bianca. Si lascia bollire quietamente correggendo il composto con buona spremitura di limone. In tavola si serve caldo.

Flano di patate.

Si stemperano in *purèe* dodici grosse patate poste a fuoco entro casseruola con due ettogrammi di burro, un cucchiaio di farina, due bicchieri di panna, un ettogramma di zucchero, quattro tuorli d'uova e gli albumi ridotti in neve. Si deve ungere con buon burro lo stampo, spolverizzandolo di pane e versandovi il composto lasciandolo cuocere per circa un'ora sopra fuoco moderato e mettendovi fuoco anche sopra.

Focaccia alla tedesca

E' identica al « Kouglauffe », quindi rimandiamo il lettore a questo articolo.

Focaccia alla Robespierre.

Si mondano e si abbrustoliscono mezzo chilogramma di avellane e nocciuole; quindi si pestano e si umettono con un cucchiaio di

fior di latte. Dal mortaio si passano in una terrina irrorandole tratto tratto con quattro bicchieri di fior di latte. Si passa questo miscuglio per due volte e pongasi in serbo tal latte di avellane. Ciò fatto, si deve preparare un lievito come sopra indicammo colla quarta parte d'un chilogramma e mezzo di farina, un bicchiere di tiepido latte e 40 grammi di pasta lievitata. In una terrina si devono mettere 750 grammi di burro fresco, versandovi sopra la stessa quantità di burro tiepido appena sciolto. Con un cucchiaio di legno nuovo si mescoli il burro per cinque minuti, aggiungendovi poi, e sempre mescolando, due uova intere e dieci tuorli d'uovo. Eseguita per tal modo una buona crema di burro, si mescolerà la metà residua della farina e un bicchier di latte di nocciuoli, aggiungendovi una manata di farina. Si praticherà poi nel centro della pasta un foro ed entro vi si porranno trenta grammi di sale, un altro bicchiere di latte di nocciuole e 180 grammi di zucchero in polvere. Dopo di che si mischierà il contenuto in quella cavità, aggiungendovi mano mano il rimanente della farina ed il latte di nocciuoli. E' questo il vero momento di amalgamare il lievito, aggiungendo poi alla focaccia 180 grammi di pistacchi che si fenderano nella loro lunghezza, piú 120 grammi di corteccie d'arancio confettate e tagliate in finissime listelle. Dopo di che si versa il tutto entro forma apposita ben spalmata di burro e quindi la si pone al forno.

Focaccia alla Savoiarda

Si pesano dapprima le uova che occorrono per tale bisogna; si prende poi lo stesso peso per metà di zucchero fino e per metà di farina. Si rompono le uova e si mettono a parte gli albumi; si uniscono allo zucchero, dopo averlo passato per lo staccio, alcuni fiori di arancio canditi e ridotti in polvere, oppure un poco di scorza di cedro raschiata. Si sbattono i tuorli per mezz' ora insieme allo zucchero, servendoli d'un mazzetto di fuscelli; si aggiungono gli albumi sbattuti prima a parte; si mescola e si unisce per ultimo la farina a poco a poco, quindi si mette la pasta in una casseruola unta con burro fresco, si fa cuocere a fuoco moderato e si serve calda.

Focaccia alla Gran Sultano

Si prendano 250 grammi di mandorle, si mondino per bene, quindi si pestino in un mortaio. Ridotte che sieno in polvere, si devono aggiungere 150 grammi di farina, 250 grammi di burro, 370 di zucchero in polvere ed un cucchiaio da caffè di zafferano finissimo in polvere. Tutto questo assieme lo si deve pestare unendovi tante uova fino a che la pasta

divenga abbastanza molle. Si spalmerà poi una forma con burro accomodandovi entro la pasta mettendola in forno. Invece di mandorle, avvertiamo che si possono adoperare anche pistacchi.

Focaccia

Si metta in un recipiente una data quantità di farina (due etti) e sei grammi di lievito di birra diluito in moltissima acqua tiepida in modo che possa formare una pasta molliccia. Si copre tale lievito con uno strato di farina e quindi con una piccola coperta, ponendolo vicino al focolare onde abbia a raggiungere il doppio volume ed anche più. Nel frattempo si stenda sopra una tavola tre etti di farina, formando nel mezzo un buco nel quale si porranno tre etti di burro, un poco di sale, cinque uova intere e due cucchiai di fior di latte. Si diluisce il tutto amalgamandovi la farina ed impastando poi per quattro volte col palmo della mano, come si suol usare per qualunque altra pasta, stendendola in seguito onde mettervi al disopra il lievito, il quale si farà mano mano incorporare nella pasta. Si asperge con farina una salvietta la quale si porrà in una casseruola ponendovi sopra la pasta, coprendola ermeticamente e lasciandola in quiete per circa dodici ore, in luogo caldo d'inverno e fresco nell'estate. Ri-

cordiamo che la pasta dev'essere molle al tatto e delicata alquanto, sebbene solida, ed adoperasi, caso mai la si dovesse rammollire, delle uova e farina per renderla salda. Alla pasta poi si darà la forma di una corona, e la si lascierà riposare per circa tre ore sotto la coperta suindicata. Si spalmerà nel frattempo un foglio grande di carta con burro, dovendo esso servire per mettere nel forno la focaccia, nel quale la si lascerà per mezz'ora circa con calore discreto.

Fradersino di vitello brasato all'Olandese.

Si mette in casseruola con burro un pezzo di spalla di vitello, facciasi rosolare a fuoco lento, si bagni con acqua o meglio con brodo; si aggiunga qualche fetta di prosciutto o lardo; si lasci cuocere lentamente e poi si digrassi il fondo. Si serve con ortaggi di diverso genere i quali si saranno ammaniti separatamente.

Fricandeau.

Si devono conficcare in un pezzo di coscia di manzo, lardelli di buon prosciutto magro, poscia lo si metterà in casseruola con burro fresco, fette di prosciutto e ritagli di carne,

se ve ne sono, più una cipolla stiacciata con alcuni chiodi di garofano, un mazzetto di erbe aromatiche, un poco di pepe grosso ed una data quantità di acqua che non abbia però a coprire il lardellato. Si faccia sul principio bollire veementemente, poi a fuoco moderato. tenendo ben chiusa la casseruola, sul coperchio della quale vi si porrà del fuoco. Tre ore bastano per la cottura. Quindi si leva la carne dalla casseruola e si passa allo staccio il brodo rimasto onde farlo condensare rimettendolo poi al fuoco.

Si serve caldo.

Fricandeau di vitello alla viennese.

Prendasi un pezzo di noce di vitello che si sarà dapprima picchiettato con buon lardo, citruoli in aceto ed acciughe. Si metta in casseruola con qualche minuzia di lardo o giambone, carote, cipolle, erbe aromatiche, e facciasi prendere bel colore, avendo cura di bagnare il composto di tanto in tanto con consumè. Cotto che sia, lo si deve levare dalla casseruola digrassando il fondo che si passerà allo staccio onde ridurlo a discreta densità. Si serve in unione a crauti e col suo fondo stesso.

Fricassea di coniglio.

Prenda norma di lettore dell'articolo « Coniglio. » A questo si deve riportare.

Fricassea di pollo alla portoghese.

Si fa friggere in buon burro una cipollina ridotta a pezzi che subito si ritirerà appena arrossata. Vi si getta subito dopo, il pollo tagliato pur esso a pezzetti con una data quantità di creste. Si fa rosolare aggiungendovi un pizzico di finocchi abbrustoliti o pestati. Si bagna con brodo, si lascia cuocere alquanto e vi si versano un etto di piselli già imbianchiti a parte, aggiungendovi alcuni fegatini di pollo. Appena ultimata la cottura, prima di ritirare la casseruola dal fuoco, vi si amalgamano due tuorli d'uova sbattute, ed il sugo di mezzo limone. Ciò eseguito si serve in tavola.

Fricassea di vitello alla veneziana.

Si prendono delle fette di vitello arrosto che avanzano dal pranzo e si toglie loro il grasso ed i nervi, nonchè la pelle e la crosta

colorata tagliandole a fette sottili e regolari, Si facciano riscaldare in salsa appositamente preparata alla fricassea con sapor bianco e vi si aggiungano funghi o tartufi a seconda della stagione.

Fritelle di risotto alla milanese.

Si amalgamerà il risotto tosto che siasi raffreddato con alcuni tuorli d'uova. Frattanto si faranno cuocere in brodo una o due animelle di vitello, tritandole poi con qualche tartufo e polmone fritto. Dispongasi il risotto sulla tavola e lo si infarini, formandone piccole porzioni ad uso frittelle, nelle quali vi si praticherà un concavo che tosto si riempirà coll'indicato composto e coprendolo poi con altro risotto. Ogni frittella la si deve passar prima nell'uovo e nel pane, ponendole in padella onde abbiano a friggere in molto burro bollente. Queste frittelle si servono calde.

Frittata di arnioni.

Tagliar si devono gli arnioni di vitello a piccoli pezzi dopo averli fatti arrostire. Si mettono poi in padella assieme ad un poco

di grasso dell' arnione stesso e ad un poco di burro. Caldi i primi e stemperati gli altri, si devono versar sopra alcune uova sbattute, procedendo pel rimanente col solito sistema.

Frittata con erbe.

Si mettano in apposito recipiente otto uova con rispettivo sale, pepe ed un poco d'acqua onde far meglio diluire le uova e rendere maggiormente delicata la frittata stessa. Si deve sbattere il tutto con forchetta aggiungendovi le erbe che si desiderano purchè sieno ben tritate unitamente a qualche pezzo di burro si ponga il tutto in una padella ove prima si sarà stemperato il burro, procurando di mischiare il tutto leggermente e con sveltezza, perchè, meno le uova sono cotte, la frittata acquista miglior pregio.

Frittata con funghi.

La si ottiene collo stesso processo della frittata coi tartufi. Veggasi quella rubrica.

Frittata all'imperiale.

Si rompano le uova e si sbattano per bene, aggiungendovi dopo un cucchiaio di zucchero per ogni tre uova e alcuni pezzetti di burro, Si torna a sbattere per farle spumeggiare, ponendovi entro due bicchieri di rhum e continuando a sbattere. Si versa il liquido in padella, procurando di arrotondarlo e poscia lo si versa sopra tondo ben caldo spolverizzando con nuovo zucchero ed inaffiando con tre altri bicchierini di rhum. Allorquando la si serve in tavola vi si appiccica il fuoco.

Frittata all'inglese.

Si prendono due latticini di carpioni e si fanno passare in acqua bollente con sale per circa cinque minuti, quindi un bel pezzo di tonno fresco, che si taglierà assieme ai primi con una cipolletta sminuzzata perfettamente. Si versa il tutto in una padella contenente un pezzo di burro fresco, e quando questo è perfettamento diluito, vi si deve porre una dozzina d'uova ben sbattute. Si procede poi come tutte le altre frittate· Si può servirla con salsa a piacere oppure con succo di limone.

Frittata col lardo.

Si taglia a pezzi del lardo e si fa cuocere con burro in padella. Una volta fritto vi si verseranno delle uova sbattute, senza però metter sale.

Collo stesso processo si ottengono frittate di prosciutto, all' acetosa, al pomidoro, col sugo o *purée* di pollame o di selvaggina, cogli spinacci ecc., e prendono nome dal composto che vi si aggiunge.

Frittata alla Maddalena.

Si metta in casseruola un pugno di pane grattugiato assieme ad un bicchiere di crema e noce moscata in polvere. Appena che il pane avrà assorbita la panna, vi si aggiungono sei uova; si sbatte il tutto, aggiungendovi alcuni pezzetti di burro. Si fa cuocere poi come una frittata comune.

Frittata di patate.

Si facciano lessare quattro patate di buona qualità. Si pestino in un mortaio riducendole ad una pasta uniforme, aggiungendovi sei

rossi d'uovo e due chiari montati a parte, un poco di canella in polvere, sale e prezzemolo tritato. Si impaste e si mescola per bene tutto l'assieme, ponendolo in una padella assieme ad un pezzo di buon burro. Quando questo frigge vi si verserà la pasta suddetta procurando di distenderla ed eguagliarla con un mestolo, ed allorquando avrà presa da una parte buona rosolatura la si volterà dall'altra per lo stesso motivo. Si serve in tavola caldissima.

Frittata alla Pompadour.

Si puliscano e si lavino delle spugnole, quindi si taglino e si facciano friggere nel burro liquefatto, bagnandole con crema, sale e pepe, ed unite con tuorli d' uova. Si sbattono poi dodici uova, si mescolano con un poco di spugnole tagliate e si fanno cuocere in padella. Cotta la frittata la si porrá in un tondo caldo mischiandola col resto delle spugnole tagliuzzate.

Frittata coi tartufi.

Si ottiene questa frittata tenendo lo stesso sistema delle altre, ad eccezione che vi si deve mettere molto intingolo di tartufi incorporato con buona salsa spagnuola.

Frittate in genere.

Veggasi l'articolo: « Frittate col lardo. » Da esso si apprende il processo per qualunque altro genere di frittata.

Fritto di pollo alla servente

Si prendono i rimasugli del pollo freddo, lessato od arrostito e si fanno a pezzetti. Si mettano poi in fusione con aceto, pepe e sale, e dopo qualche ora si asciugano e si fanno passare nella solita pastina per friggere, poi in burro fresco con foglie di prezzemolo, guernendo il piatto stesso, che si mette in tavola, di altrettanto prezzemolo fritto.

Fritto di tartufi.

Si faccia soffriggere per due o tre minuti un ettogrammo di burro con un cucchiaio d'olio d'oliva finissimo. Vi si uniscano poi tre ettogrammi di tartufi a fette ed un ettogrammo di formaggio dolce tagliato pur esso a fette sottili, quindi sale e pepe quanto bastino. Si mescoli il tutto sul fuoco per alcuni minuti e si dia in tavola caldo.

Frittura di fichi.

Si sbucciano dei fichi di qualunque qualità, purchè sieno freschi e non troppo maturi. Si pongano in fusione nel rosolio, lasciandoli alcune ore; quindi si fanno sgocciolare. Se mai fossero troppo grossi si possono dividere in quarti o metà infarinandoli poi per bene ed immergendoli in una apposita pastina fatta con farina ed acqua, salata al bisogno. Si possono friggere tanto all'olio che al burro secondo i gusti, spolverizzandoli al momento di servirli caldi in tavola con zucchero finissimo.

Frittura di luccio.

Devesi tagliare a pezzi un luccio, dopo averlo dislicato per bene, mettendolo in casseruola con un bicchiere d'aceto e sale. Il fuoco dev'essere moderato. Cotto che sia, si devono ritirare i pezzi, asciugarli ed avvolgerli nell'uovo e nel pane grattugiato, facendo friggere con burro fino a che siansi rosolati per bene.

Frittura di pane alla francese.

Si inzuppino nella panna alcune fette di pane francese. Si strofinino dei pezzetti di zuc-

chero in pane contro la corteccia di un limone onde possa assorbire l'aroma, polverizzando lo zucchero che si mescolerà con un poco di canella spolverizzando leggermente le fette di pane che si ravvolgeranno subito nell'uovo, poi nel pane grattugiato e quindi si passeranno a friggere in burro fresco. Si serve calda con spolverizzazione di zucchero.

Frittura di patate alla Chambery.

Si pesteranno nel mortaio cinque o sei patate cotte e lasciate ben raffreddare, aggiungendovi mezzo ettogramma di zucchero, poco sale, canella ed un ettogrammo di burro, due o tre tuorli d'uova od un pezzetto di cedro candito tagliuzzato a filetti. Alla frittura si darà la foggia che più piace e cioè forma rotonda, schiacciata, ovale ecc. infarinando ben bene i pezzi e facendoli cuocere in tegghia con abbondante burro bollente.

Frittura piccata alla spagnuola.

Si infarinino e si facciano friggere con burro fresco alcune fette di coscia o lombata di vitello, e allorquando si vedranno ben rosolate, diasi loro una buona bagnata con vino Marsala e con un poco di sugo eccellente. Prima

però di ritirarle dal fuoco vi si deve gettar entro una data quantità di piselli cotti, già pronti, e salati a sufficienza. Si amalgami il tutto con burro fresco, aggiungendovi un poco di sugo di limone e si serva.

Frittura di vitello alla napoletana.

Si infarini e si faccia rosolare d'ambo le parti con burro fresco alcune fette di lombata o coscia dl vitello. Si bagnino poi con vino Marsala e buon sugo facendo cuocere a fuoco vivissimo. Al momento di servire vi si aggiungano dei maccheroni cotti tagliati a pezzetti e conditi con salsa di pomidoro.

Funghi alla gratella.

Si abbia cura di scegliere i funghi più belli e più grossi che vi sieno e si dia mano alla lor pulitura con tutta la maggiore attenzione guazzandoli ed asciugandoli con pannolino, ungendoli alla fine con buon burro. Si infilzano poi sopra ago di ferro o di legno e si pongono sulla graticola salandoli convenientemente. Si servono con burro e tritume d'erbe finissime. Riesce questo un piatto assai gradito.

Funghi alla panna.

Prendansi dieci cappelle di funghi pelate e pulite, e si pongano in un tegame con due bicchieri di buona panna, sale e mezza cipollina. Si lasciano bollire sino a cottura completa e poi si dispongono sul piatto dopo averle naturalmente rosolate a dovere. Nel frattempo si sbatteranno in una terrina tre tuorli d'uova con un poco di burro, prezzemolo trito e noce moscata, amalgamando il tutto colla panna. Tengasi a mente che detto composto non lo si deve lasciar bollire, ma riscaldare soltanto versandovi sopra la sostanza sui funghi stessi. E questo un eccellente composto.

Funghi alla prigioniera.

Si devono preparare moltissime cassettine di carta unte di burro fresco ed in esse vi si pone il fungo ben pulito e tagliato a fette. In ciascuna cassettina vi si deve mettere un pezzetto di burro, erbe aromatiche finamente tritate, spezie e relativo sale. Si pongano poi le cassettine sulla gratella facendole cuocere a fuoco moderato. In tavola devono esser servite calde.

Galline Faraone.

Si devono ammanire nel modo stesso che si prontano le pollastre ed i capponi. Più le faraone sono giovani e più sono eccellenti per farle cuocere allo spiedo lardellandole però per bene e aspergendole di buone spezie. Le faraone vecchie si devono invece fare in stufato. Noi però avvertiamo che per quanto esse sieno eccellenti, tuttavolta non devono mai comparire in tavole di riguardo.

Gamberi d'acqua dolce.

Si scartino i gamberi che tendono al giallo perchè non sono buoni e si preferiscono sempre quelli che hanno un bel colore verde

chiaro. Si tolga loro dal mezzo della coda quel budellino affinchè non abbia a danneggiare l'interno del gambero col suo amaro. Si devono far cuocere in acqua con un pezzetto di burro, prezzemolo, timo, lauro, carote affettate, cipolla, pepe, sale ed un litro di vino bianco oppure d'aceto. Otto o dieci minuti di cottura bastano, avendo la precauzione di agitarli più volte. Si pongano a mo' di piramide sopra una salvietta con guernizione di prezzemolo e si servano.

Gelatina di cedro o di arancio.

Si ottengono queste gelatine nel modo stesso di quella a Kirch. Vegga quindi il lettore quella rubrica.

Gelatina di Kirch.

Nel modo stesso della gelatina al rhum si ottiene questa. Non si fa altro che aggiungere una decozione di Kirch.

Gelatina di maraschino.

Anche questa gelatina la si ottiene nel modo stesso della gelatina di rhum. Veggasi quella rubrica.

Gelatina di ribes in grappoli.

Si prendono due terzi di ribes rosso ed uno bianco in data e pari quantità. La si sgrana in apposita terrina ponendola sul fuoco con entro un bicchièr di acqua. Allorquando si scorge che il frutto principia a scaldarsi e a screpolare, si ritira e lo si fa passare per staccio di seta affinchè le polpe e gli acini abbiano separazione dal sugo. Si pesa poi questo che si sarà ricavato dalla stacciatura e vi si aggiunge tanto zucchero in pane quanto appunto è il peso del succo. Lo si mette in casseruola ed a fuoco moderato, e allorquando principia l' ebollizione essendosi liquefatto lo zucchero si ritira schiumando la confettura e versandola in apposita compostiera.

Gelatina al rhum.

Comperansi due etti di colla di pesce, mezzo chilogrammo di zucchero in polvere, che si porrà in un litro d'acqua, aggiungendovi sei bicchierini di rhum. Si sbattano in una casseruola tre albumi d' uova e vi si aggiunga la colla di pesce, lo zucchero ed il rhum, mettendo a fuoco tal miscuglio agitandolo continuatamente fino a che stia per levare la

ebollizione. Si copre la casseruola ponendovi sopra il coperchio molta cenere calda e tenendo il fuoco moderato. Appena che l' uovo avrà formato una specie di crosta, vi si spremi sopra il sugo di un limone tornando poi ad otturare la casseruola e lasciarla quieta per altri quindici minuti. Cotto che sia l'uovo, si passa la gelatina attraverso salvietta, quindi la si versa nello stampo e la si appronta.

Gelatina d'uva

Il modo di ottenerla è identico a quello della gelatina di ribes. (Veggasi quella rubrica). solamente diversifica nel peso dello zucchero del quale se ne adopererà solamente la metà.

Gelatine di vini e liquori

Per ottenere una buona gelatina di madera, malaga, o di altri vini e liquori, si devono anzitutto chiarificare assieme allo zucchero ed alla colla diluita (processo gelatina di rhum) aggiungendovi il sugo di limone, quando stanno sopra il fuoco onde ottenere la completa chiarificazione. Anche questa preparazione la si deve passare per salvietta , mescolandovi il vino od il liquore.

Gigot alla palermitana.

Si prende un bel pezzo di gigot di montone e lo si lardella per bene aspergendolo di spezie e sale e ponendolo in fusione la sera prima d'essere adoperato con olio d'oliva, sale, erbe aromatiche e pepe. Un'ora e mezza prima del pranzo lo si adagierà in casser·uola con pezzi di salsiccia e cipolline ed aspergendolo con vino bianco, facendolo cuocere lentamente con casseruola coperta. Lo si serve in tavola collo stesso sugo aggiungendovi all'ultimo momento il sugo intero di un bell'arancio.

Gigot alla Trentina.

Devesi insteccare il gigot con buon lardo e filetti d' acciuga , collocandolo in casseruola unitamente a due bicchieri di vino bianco, un litro di brodo, prezzemolo , due carote , una cipolla , tre chiodi di garofano , due spicchi d'aglio e due di scalogno e sale in quantità necessario. Si deve curare il tempo opportuno per schiumarlo tenendo allora scoperta la casseruola e moderando il fuoco per circa due ore. Si disgrassa il fondo, mettendo il gigot in un altro recipiente ponendovi sopra la salsa che si fará passare allo staccio ed aggiungendovi due piccoli cocomeri all'aceto minu-

tamente triturati. Messo il gigot sul piatto, si deve restringere la salsa e si serve caldo in tavola.

Godivo di Dindo.

Si prende del dindo giá cotto e lo si taglia a pezzi, aggiungendovi pure i residui di altro pollame, se mai se ne avesse, e si fanno bollire leggermente per sei od otto minuti, con buon burro, sugo e salsa di pomidoro. Si aggiungono anche degli ortaggi a piacimento al momento di servire in tavola.

Godivo alla piemontese.

Si tagliuzzano alcune cipolle e si passano in casseruola con buon burro, e preso che abbiano buon colore, si spolverizzeranno con farina aggiundovi buon brodo ed un mezzo bicchiere di vino bianco eccellente. Si lascia ribollire sin tanto che le cipolle siansi formate siccome una marmellata. Dopo di che vi si mette entro il manzo od il vitello tagliuzzato a fette sottili e già cotto, ed allorquando sia ben penetrato lo si serve in tavola.

Gnocchi alla Svizzera.

Si tagliano a pezzetti quattro ettogrammi di pane soffice e si ponga in una casseruola un ettogramma di lardo tagliato minutamente con burro facendolo rosolare e bagnandolo con mezzo bicchiere di brodo il cui liquido si verserà sopra il pane. Si amalgamerá il tutto con quattro uova, aggiungendone una per volta, più trenta grammi di fior di farina ed un poco di prosciutto magro tagliuzzato a dadolini. Si foggia il composto siccome tante pallottoline pari a nocciuole, quindi si imbiancano, si cuociono con brodo eccellente e si servono caldi in tavola.

Granchiolini di mare.

Per ammanirli devesi tenere il sistema stesso degli astachi non aspergendoli però di sale se non allora che siano ben stillati. Si posano sopra un tondo a forma di corona attorniati di prezzemolo e sopra salvietta ben inteso. Si possono ben anco adoperare le code di questi crostacei per guernizioni di turbantini e salse.

Grongo.

È questo un pesce che non deve mai aver l'onore di comparire su tavole d'importanza,

sebbene la sua carne sia buonissima. In quanto al modo di cuocerlo devesi attenere al seguente metodo: Si faccia cuocere in acqua bollente con molto sale, prezzemolo e foglie di lauro. Cotto che sia, lo si ponga in una salsa piccante con capperi e citrioli affettati e si serva.

Guarniture di funghi.

Per ottenere queste guarniture, è necessario in primo luogo che i funghi siano ben bianchi e rotondi. Si ammaniscono col sugo di limone misto ad acqua, aggiungendovi, appena pronti, sale e burro, lasciandoli poi cuocere lentamente ed a fuoco moderato. Il tempo della cottura limitasi a cinque o sei minuti.

Guarnimento di fegato di pollame.

Facciansi cuocere i fegatelli di pollame in una casseruola con molto succo di carne e brodo, un mezzo bicchiere di vino bianco, un mazzetto d' erbe aromatiche, pepe e sale quanto bastino. Facciasi cuocere per quindici minuti al più e si serva.

Insalata di manzo alesso all'italiana.

Si schieri a guisa di corona sopra un piatto del manzo che si sarà tagliato a fette e vi si ponga sopra del sale, pepe, cipollette e prezzemolo tritato. Si condisca il tutto con olio d'oliva fino e un poco d'aceto, quindi si servi in tavola.

Intingolo di cappone alla bavarese.

Prendasi una casseruola ed entro vi si metta un bicchier di vino bianco magro con un poco di funghi tagliati minutamente, nonchè mezza cipolletta e le solite erbe aroma-

tiche. Appena che il liquido si sarà ridotto alla metà, si deve aggiungere un poco di sugo, passando poi allo staccio ed aggiungendovi un poco di sugo di limone. Si taglia poi a pezzi un cappone arrostito precedentemente e lo si pone nella suindicata salsa facendo bollire pochi minuti. Si dispongono sul piatto i pezzi di cappone con guernizione di fette di pane fritto versandovi poi sopra la salsa e servendo.

Intingolo di coda di vitello.

Prendasi una coda di vitello, la si tagli a pezzi, la si imbianchi per qualche minuto in acqua bollente; poscia si metta una cipolla, una carota ed un gambo di sedano, il tutto tagliuzzato in una casseruola assieme ad un pezzo di burro che si farà colorare. Si aggiungano poi due cucchiai di farina bianca e, preso il composto un poco rosolatura, lo si bagni con un bicchier di vino e brodo, lasciando poi cuocere lentamente per circa tre ore. Frattanto si fa cuocere in ristretto con sugo e burro un miscuglio di cipolline e rape. digrassando e cospargendo gli ortaggi e la coda col sugo surriferito.

Intingolo di fegato di pollame.

Si prendono interi fegati di pollame e si fanno scottare un momento in acqua bollente, quindi si passano in casseruola con due buoni cucchiai di sugo colato, un mezzo bicchiere di vino bianco ed altrettanto di brodo, un poco di prezzemolo, cipollette, spicchio d'aglio; sale e pepe abbastanza, facendoli bollire per circa trenta minuti. Prima di servirli si digrassano.

Intingolo di lingua alla Sienese.

Si prenda una bella lingua di manzo o di vitello e dopo averla sboglientata si deve levar la pelle tagliandola a piccoli filetti lunghi un dito mettendoli poi in casseruola con cipolline, prezzemolo, funghetti, il tutto tritato. Si condisca con buon sugo e vi si aggiunga pepe ed olio facendo poi cuocere a fuoco moderato. Appena che principia l'ebollizione si deve aggiungere un bicchiere di vino bianco ed un momento prima di servire vi si aggiunga buon sugo. Si spruzzi per ultimo di limone e si porti in tavola.

Intingolo di manzo alla bersagliera.

Quando avviene che avanzi del manzo, lo si può utilizzare benissimo formando un intingolo prelibato. Ecco il modo: Lo si tagli dapprima a fette e si bagnino con alcune goccie d'aceto o con un bicchierino di rhum. Si taglia poi a dadi e si fa arrossare un bel pezzo di lardo bagnandolo poi con brodo e gettandovi entro delle patate tagliuzzate a quarti. Vi si aggiunga poi sale, pepe, un mazzetto di prezzemolo, timo e lauro. Un quarto d'ora prima di servire, si mettono nell' intingolo suddetto le fette di manzo. Dopo di che si ritira il prezzemolo e si serve.

Intingolo di manzo in salsa pomidoro.

Si prende del manzo alesso e lo si taglia a scalopini gettandoli poi in una tegghia con burro fresco. Poscia vi si versa entro la salsa di pomidoro condita per bene e si lascia bollire per qualche minuto. Si serve caldo in tavola.

Intingolo di pollo.

Si prenda un bel pezzo di burro e molta farina e si facciano rosolare in una casse-

ruola a fuoco moderato aspergendo con buon brodo i pezzi di pollo. Vi si aggiunga poi un mezzo bicchiere di vino bianco magro ed entro vi si versino i cascami, le ossa e la pelle del pollo che fossero avanzati il giorno prima. Quindi vi si aggiungano timo, mezza foglia di lauro, prezzemolo e cipolle affettate, facendo bollire il tutto per mezz'ora. Si passa poi questa salsa nello staccio di crine senza spremerla e la si versa sulla carne di pollo che si avrà spogliata dalla pelle e dalle ossa, e che si sarà tagliata a foggia regolare.

Intingolo di vitello alla montanara.

Si fa sciogliere in una casseruola un bel pezzo di burro e quindi vi si getta entro il vitello tagliuzzato a fettoline e bagnato con un poco di brodo e vino bianco onde farlo rosolare per bene. Un istante prima di ritirarlo dal fuoco, vi si deve aggiungere un trituume di cipolle, funghi, prezzemolo ed acciughe, e per condimento un buon sugo. Si serve caldo.

Intingolo di vitello alla provenzale.

Facciasi sciogliere in una casseruola un bel pezzo di burro fresco manipolato con farina, aggiungendovi qualche cucchiaiata d'o-

lio d'oliva finissimo nel quale vi si sarà stemperata un'acciuga, un trito di prezzemolo, scalogno, cipollina, sale e pepe quanto bastino.

Se ne fa un buon amalgama sul fuoco, ponendovi entro le fette di vitello avanzate il giorno prima, e appena sta per levare l'ebollizione si serve.

Latte alla crema.

Si devono sbattere dieci tuorli d'uova aggiungendovi 150 grammi di zucchero ed un poco di cannella, si amalgama il tutto in un litro di panna ponendo al fuoco la casseruola e rimestando continuamente sino a che la crema abbia formato un leggiero velo giallognolo sol mestolino stesso. E' allora che la si deve ritirare dal fuoco rimestando però sempre e versandola in una sotto coppa nella quale si avranno disposti dei biscottini. Notisi bene che la crema non devesi lasciarla bollire.

Lattughe.

Ricordiamo che le lattughe si adoperano non solo per guarnimento di pietanze solide, ma bensì per frammessi siccome legumi.

Lattughe farcite.

Facciansi bollire e sgocciolare alcune lattughe e poi si allarghino con precauzione riempiendole di buon farcito caldo. Si passi alla lor legatura e si facciano cuocere in padella con fette di lardo, erbe aromatiche, brodo e sugo ristretto. Appena cotte si devono aspergere sopra tondo collo stesso sugo che si sarà fatto passare prima per staccio e ridotto a buona consistenza.

Lenti di godivo.

Si faranno bollire in acqua e sale fino a motà cottura un litro di lenti, quindi si estraggano e si mettano in casseruola con buon burro, sale e pepe, mezza cipolla tritata ed un poco di brodo. Si deve quindi coprire la casseruola e lasciar cuocere lenta-

mente. Si porrà, allorquando si deve servire, sopra un tondo uno zampone cotto a parte e sopra vi si verseranno le lenti ben calde.

Lepre.

Si levi la pelle al lepre e lo si sventri, quindi lo si tagli a pezzi, avendo cura di tenere da parte il sangue collocandolo in un ripostiglio fresco aggiungendo qualche pezzo di burro, che servirà poi per la salsa. La salsa si compone coi seguente processo: Si comperi mezzo chilogrammo di carne di petto di maiale, e la si tagli a pezzetti ponendola in burro liquefatto con farina precedentemente arrostita, avendo cura di mescolare il tutto per bene. Vi si pone quindi il lepre, e allorchè sarà ben arrostito, lo si deve inaffiare con buon brodo, vino nero ed aggiungervi erbe aromatiche, spicchio d'aglio, pepe, sale, cipolla, guarnita di chiodi di garofano ed un poco di noce moscata in polvere. Tengasi a mente che la salsa deve coprire l'intingolo. Appena cotto il lepre per metà, vi si deve aggiungere il polmone ed il fegato senza fiele, facendo cuocere il tutto a fuoco vivo sino a che il liquido siasi non solo concentrato ma ben anco ridotto a tre parti o metà. Allora si aggiungeranno delle cipollette fresche con molto zucchero, burro e mezzo bicchiere di vino bianco, tornando a lasciar cuocere l'in-

tingolo ed a gelatinare affinchè assuma un bel colore biondo. Si dispongano frattando buoni funghi, fondi di carciofi, se fattibile, in disparte, ponendoli poi in molta salsa spagnuola calda, unendovi della mollica di pane fritta in buon olio d'oliva. Pronti gl'ingredienti sopra mentovati, si deve collegare l'intingolo col sangue che si è posto in riserva, ammanendolo sopra apposito tondo in forma piramidale e contornandolo con cipollette che collo stesso sugo si avrà cura di inaffiare. Poscia vi si mettono i funghi, i fondi dei carciofi, il maiale a pezzi e finalmente il pane.

Non servirà dire che il lepre dev'essere servito caldo.

Si può collo stesso sistema cucinare anche il coniglio, il capriuolo, il manzo ecc.

Lepre all'inglese.

Si levi al lepre la pelle e lo si sventri, levandogli anche la seconda pellicola, quella appunto che copre i filetti e le coscie, e a tale scopo lo si deve far passare sopra un fornello ove arda buon fuoco. E siccome abbisogna che le carni sieno più ferme per poterle lardellare facilmente, così devonsi strofinare le coscie ed il dorso col fegato del lepre stesso. Notisi che il lardo stesso dev'essere posto sopra le indicate parti, avvolgendo invece il dorso e le spalle in più fette di lardo,

e ciò prima di porlo sullo spiedo. La cottura si eseguisce in un'ora, umettandolo bene di volta in volta. Circa alla salsa, essa la si ottiene pestando lo stesso fegato crudo e rimestandolo in casseruola con buon burro, cipolline tritate, timo, foglie di lauro, prezzemolo in foglia, un poco di farina per assimilare tutti gli ingredienti, ed un bicchiere di vino bianco con un poco di brodo. Ricordasi che detta salsa dev'essere continuamente mescolata sino a quando essa siasi ridotta a metà ponendovi poi pepe e sale quanto basta, e passandola per staccio di crine, riponendola in casseruola onde assimilarla col sangue che si avrà avuto cura di mettere da parte. Il fuoco dev'essere moderato. Si abbia avvertenza di tenere la salsa divisa e ben calda servendo pure in tavola il lepre alquanto caldo.

Lepre pasticciata.

Si toglie la pelle e si sventra una bella lepre, quindi la si taglia a pezzi, lavandola poi con aceto, e cuocendola in soffritto di burro, cipolla tritata e prosciutto tagliato a pezzetti. Nel frattempo si deve sciogliere in un mezzo bicchiere d'aceto un ettogramma di zucchero finissimo e allora che la lepre è rosolata e quasi cotta, devesi versare sopra il suddetto liquido, più una mezza tavoletta

di cioccolata grattugiata ed un poco di finocchio e di uva sultana. Si rimescola il tutto per bene, si lascia ricuocere per circa dieci minuti e si serve.

Lesso di storione.

Ravvolgasi in una salvietta un pezzo di buon storione e così lo si deponga in acqua con foglie di lauro, mazzetto d'erbe, chiodi di garofano, noce moscata e sale. Giudicato cotto, lo si pone sopra un tondo e lo si serve con sugo di limone, olio, sale, pepe e prezzemolo trito.

Lingua di castrato.

La lingua di castrato tiene lo stesso processo dell'intingolo di lingua alla sienese che già abbiamo accennato. Mandiamo quindi il lettore a quella rubrica.

Lingua di manzo.

Anche per la lingua di manzo si deve tenere lo stesso metodo dell'intingolo di lingua alla sienese.

Lingua di porco affumicata.

Si deve riscaldare la lingua in acqua bollente onde poterle levare la pelle; poscia la si deve soffregare con erbe aromatiche e quindi si dovrà metterla sotto un pezzo di pietra onde rimanga compressa, collocandola poi in luogo fresco e dove sarà lasciata per una settimana. Trascorsa questa si farà per bene sgocciolare per poi investirla con budella di porco o di bove, legando la sua estremità con spago per poi passarla ai soffumigi.

Lo stesso processo si effettua per due, tre, quattro lingue.

Lingua di vitello alle olive.

Si prenda una bella lingua di vitello e la si faccia alessare a metà cottura, levandole poi la pelle e chiudendola in casseruola nella quale prima si sarà posto un soffritto di cipolle, sedano, prezzemolo ed una carota, il tutto tagliuzzato col necessario burro e sale. Si faccia rosolare un poco la lingua, avendo cura di rimuoverla di quando in quando e rivoltarla, bagnandola con brodo bollente ed aggiungendovi sei grosse olive tagliuzzate e la polpa di altre quattro pestate nel mortaio,

più altre sei intere. Si copra di nuovo la casseruola e si lasci terminare la cottura con fuoco moderato sotto e sopra il coperchio.

Locuste di mare.

Si fanno cuocere pur esse alessate in acqua e sale e nello stesso modo che indicammo per gli astachi, quantunque il sapore delle locuste sia affatto diverso.

Luccio in stufato e marinato.

Pongasi un luccio per tre giorni a stagionare e quindi lo si deve far cuocere in buon vino rosso con cipollette tagliuzzate, lauro, timo, chiodi di garofani, sale e pepe a sufficienza. Una volta cotto lo si lasci raffreddare nella salsa stessa e lo si ponga in tavola. Tuttavolta devesi preparare a parte una salsa buonissima pel luccio, nel modo seguente: prendasi burro, capperi, olio, aceto e fette di limone e sopra vi si ponga il luccio. Ricordiamo che lo si può ben anche friggere alla marinara, a rotelle, ed adoperarlo anche siccome guarnimento di turbantini ecc.

Lumache.

In acqua e sale si faccia cuocere, in casseruola, un mezzo litro di cenere, quindi vi si devono porre le lumache per circa un quarto d'ora. Ciò serve per estrarle dal guscio. Eseguito ciò, si devono porre in acqua semplice con sale lasciandole ancora bollire per dieci minuti stillandole per bene onde servirle nel modo che più aggrada.

Lumache alla gondoliera.

Si mettono le lumache in casseruola con buon burro scuotendole continuamente affinchè abbiano ad assorbire il condimento. Quindi si aspergono con un cucchiaio di farina e si inaffiano con brodo e vino bianco in pari quantitá Si lasciano cuocere sino a che riescano tenerissime, aggiungendovi solamente allora buoni funghi assimilati a salsa con tuorlo d'uovo sbattuto e sugo di limone. Si devono servir calde.

Maccheroni alla casalinga.

Si ponga un chilogrammo di maccheroni a pezzetti in acqua bollente e salata. Cotti che sieno, si scolino e si gettino in casseruola la quale conterrà buon fritto. Quindi si bagnino con buon sugo, si spolverizzino di formaggio grattugiato con un poco di noce moscata, rimestandoli a fuoco ardente e servendoli fumanti.

Maccheroni alla certosina.

Si prenda un etto di funghi secchi e si puliscano ammollendoli anche in acqua tiepida. Si collochino poi in casseruola assieme a

due bicchieri di brodo, cipolle, carote, lauro e prezzemolo. Un'ora dopo si deve passare il tutto alla stamigna. Si bagna poi un ettogrammo di pane grattugiato, lo si spreme e lo si pone in casseruola col sumentovato brodo in modo di avere una panata liquida, aggiungendovi tre acciughe ben stemperate e passate allo staccio. Nel frattempo si preparano i maccheroni cotti e scolati per bene, gettandoli quindi in una tortiera con olio e burro ed incorporandovi della panna.

Si servono in tavola bollenti.

Maccheroni alla napoletana.

Si prenda un chilogrammo di maccheroni e si pongano in acqua bollente e salata debitamente, facendoli naturalmente a pezzetti. Appena cotti si scolano mettendoli in casseruola con buon burro già fritto prima. Si bagnino poi con buon sugo, si spolverizzino di formaggio con un poco di noce moscata, si rimestolino e si pongano a fuoco ardente servendoli poi fumanti.

Maccheroni al sughillo

Si fa cuocere a mezza cottura quella quantità di maccheroni che si crede, quindi si scolano, si tagliano a pezzetti e si dispongono a strati entro una tegghia unta di burro.

Si cospargono poi mano mano con buon sugo di manzo, misto con salsa di pomidoro molto densa e con salsiccia trita, si spolverizzano con formaggio grattugiato e si finisce così la cottura con fuoco sotto e sopra. Il servizio dev'essere fatto molto caldo.

Manicaretto di fegato alla Cenci.

Si prepara dapprima un tritume di prezzemolo, cipollette, carote, tartufi, timo e basilico, nonchè pepe e sale a sufficienza e rispettiva noce moscata. La porzione del tritume la si deve stendere sul fegato quindi lo si copre con altre piccole fette e via via a strati alternati. Si fa cuocere a fuoco lento sotto e sul coperchio per circa un'ora, ponendovi poi dell'olio. Si versa il manicaretto sopra tondo e lo si cosparge di salsa piccante a piacere.

Manicaretti di beccaccie e beccaccini.

Si faranno cuocere due beccaccie allo spiedo, ponendovi sotto un tondo onde raccogliere l'unto ch'esse rigettano, il quale servirà poi per formare la salsa. Allorquando si vedrà ch'esse son quasi cotte si devono levare dallo spiedo e lasciar raffreddare. Si taglino loro

le ali, le coscie, il petto, la testa ed il collo, si tolgano a questi frammenti la pelle - non però alla testa ed al collo - e si metta il tutto in casseruola con moltissimo burro perchè resti ben caldo. Gli avanzi delle beccaccie si devono stritolare, aggiungendovi l'unto raccolto, piú un poco di prezzemolo, quattro cipollette, uno spicchio d'aglio tritato, una foglia di lauro, timo, pepe e sale, formando cosi un perfetto miscuglio. Detta mescolanza la si deve porre in casseruola unitamente ad un pezzo di burro, avendo cura di rimestare il composto per dieci minuti almeno e versandovi sopra un bicchiere di vino bianco ed alcuni cucchiai di sugo, oppure di brodo, tornando a lasciar cuocere per circa altri dieci minuti. Si passerà quindi per stamigna onde ottenere un sugo limpidissimo che si terrà caldo, senza punto lasciarlo bollire, aggiungendovi un pezzo di burro, od olio d'oliva, fino a che verrà versato sulle beccaccie al momento di servirle.

Manicaretti di pernici.

Si fanno cuocere allo schidione due belle pernici e poi si lasciano raffreddare. Quindi si tolgono le ali, le coscie ed il petto levando loro la pelle e ponendoli in casseruola con burro fresco, tenendoli caldi. Gli avanzi si triturerannno assieme alla pelle onde ottenere la necessaria salsa. Si dà mano ad una se-

conda casseruola e vi si pongono in essa gli avanzi con cipollette, spicchio d'aglio tritato, foglie di prezzemolo, foglia d' alloro, timo, pepe, sale, un bicchiere di vino bianco buono e relativa salsa alla spagnuola facendo bollire il composto a fuoco vivo. Ridottasi perfetta la salsa, la si deve passare per staccio di crine senza punto spremerla ed in modo però da coprire tutti i pezzi delle pernici, i quali si saranno tenuti sempre caldi ma non mai bolliti. Si prende quindi un tondo, lo si guarnisce a foggia piramidale, versandovi sopra la salsa suindicata ed attorniando il piatto stesso con croste di pane fritto nell'olio. Si può aggiungere ben anco succo di limone.

Manzo all'agresto.

Si instecchi con garofano un bel pezzo di manzo e lo si spolverizzi poi con sale e spezie mettendolo in casseruola ove prima si sarà fritto un bel pezzo di burro assieme ad un cucchiaio di farina. Vi si aggiunge anche qualche fettolina di cipolla e mezzo bicchiere di aceto, ed appena che il liquido siasi consumato, si bagnerà con una tazza di brodo e dopo due ore circa di bollitura, con mezzo bicchiere di panna. Ad opportuna cottura si deve disgrassare il fondo, allungarlo ancora con un poco di panna senza più oltre lasciar bollire e versando il composto sul manzo stesso che si servirà molto caldo.

Manzo alla carta.

Si prendano delle fette di manzo piuttosto larghe e grosse già alessate, e meglio del giorno prima, e si riuniscano a due a due ponendovi fra le stesse uno strato di buon burro e ponendole a fuoco moderato per la cottura, avvolte, ben inteso, in fogli di carta. Si servono calde.

Manzo alla Certosina.

Si prendano alcune fettoline di lardo e si mettano in casseruola aggiungendovi tre cucchiai d'olio d'oliva. Quindi vi si ponga un bel pezzo di manzo ben battuto ed infrollito aspergendolo con sale, noce moscata e lasciandolo cuocere allo scoperto, voltandolo e rivoltandolo più volte. Allorquando si scorge che è ben rosolato, vi si aggiungerà un'acciuga tritata con erbe aromatiche quindi un poco di brodo chiudendo poi la casseruola per la relativa ebollizione. A suo tempo si deve disgrassare e passare poscia allo staccio il fondo che si verserà sul manzo al momento di mettere in tavola.

Manzo all' Egiziana.

Si tagli a fette una cipolla e la si faccia cuocere in burro e grasso di manzo, quindi vi si ponga il manzo giá alessato e tagliato all'uso scalopini, sopprimendo naturalmente non solo le ossa ma anche la pelle ed i nervi. Lo si faccia saltellare a fuoco moderato, e allorquando è giunto il momento di servirlo, vi si aggiunga un poco di aceto.

Manzo all' Inglese.

Si prepari un bel pezzo di culaccio togliendogli naturalmente le ossa e lo si ponga nel sale marino per quattro giorni. Quindi lo si faccia cuocere in acqua coi soliti ortaggi servendolo tanto caldo che a freddo, a piacimento.

Manzo alla Minerva.

Si preparano le animelle come di pratica, e si ravvolgono poi in una soluzione di tuorli d'uovo e burro sciolto, passandole per alcuni minuti a fuoco entro una tegghia, spolveriz-

zandole in seguito con pane, ultimando poi la cottura sopra grattuccia ed aspergendo con buon sugo. Si servono calde.

Manzo alla Napoletana.

Facciansi cuocere un pezzo di manzo in buon succo misto con salsa di pomidoro. Si faccia bollire poi in acqua salata sei od otto ettogrammi di maccheroni, lasciandoli poi scolare, e facendoli saltellare in tegghia con buon burro aggiungendovi il succo del manzo con un poco di formaggio grattugiato e noce moscata, ponendoli sopra un tondo sui quali vi si porrà il manzo col rimanente della salsa ristretta a guisa di sciroppo.

Manzo in salsa lepre.

Per la cottura rimandiamo il lettore alla rubrica « Lepre. »

Manzo salsito alla Portoghese.

Si preparerà un buon ripieno componendolo con un ettogrammo di carne magra di manzo cipollette, prezzemolo, un rosso d'uovo crudo,

un cucchiaio d'acquavita, sale e pepe a sufficienza. Si praticheranno poi alcuni buchi entro la coscia del manzo riempiendoli del suddetto composto, facendo poi cuocere la coscia allo spiedo avvolta in carta ben satura di burro.

Manzo alla Viennese.

Prendasi un piatto che possa resistere al fuoco e sul suo fondo si collochi un poco di lardo raschiato, una stilla d'aceto, un trito di scalogno, prezzemolo, cerfoglio, capperi, sale e pepe grosso, spolverizzando il tutto con pane grattugiato e collocandovi entro le fette di manzo che poscia si copriranno cogli ingredienti stessi. Si faccia bollire a fuoco moderato sino a che si formi la gratinatura, coprendo col resto e bagnando con buon brodo prima di servire in tavola.

Marenata.

Facciansi bollire le amaresche in acqua e zucchero, aggiungendovi la buccia di un limone tagliata sottilmente, un poco di canella e qualche chiodo di garofano. Si pongono poi sul ghiaccio e si servono a tempo opportuno.

Marroni alla Valtellinese.

Si prontino pelate una cinquantina di belle e grosse castagne passandole poi sul fuoco entro una solita padella di marroni onde toglier loro la seconda pellicola. Si mettono poi in casseruola con mezzo bicchiere di vino bianco, due cucchiaiate di sugo, un poco di brodo e sale. Riconosciute cotte e la cozione ben condensata, si servono in tavola.

Marzapani.

Si devono sbattere cinque albumi d'uovo, diluirli, aggiungervi due etti di zucchero, un poco per volta, avendo cura di rimescolare continuamente il composto. Appena che la pasta siasi ridotta molto soffice, si devono collocare i marzapani sopra i piccoli pezzi di carta disponendoli secondo la loro grandezza e forma data Ben formati che sieno si copriranno di zucchero in polvere finissima e si porranno in forno a mitissimo calore. Appena cotti si ritirano e si servono prontamente guernendoli di latte sbattuto per bene. Ricordiamo che i marzapani si possono benissimo profumare di maraschino, d'essenza di rosa, caffè, vaniglia, fragole, lamponi, ananas, limoni, aranci ecc.

Melanzane ripiene.

Si pelino otto melanzane e si dividano in due estraendone la mollica. Si facciano cuocere in acqua salata per dieci minuti circa disponendola poi in una tegghia spalmata di burro e riempiendole col seguente composto: Si tritino due ettogrammi di funghi e due acciughe che si faranno soffriggere con buon burro e olio, aggiungendovi un cucchiaio di farina, prezzemolo trito ed un bicchier di panna. Si lascia bollire unendovi sale, pepe, noce moscata, formaggio grattugiato, due amaretti in polvere. Prima però di empire le melanzane si deve amalgamare il composto, il quale sarà freddo, con due uovi e quindi si fa cuocere a fuoco moderato sotto e sopra, servendole poi calde cosparse di sugo.

Mele con mandorle toste.

Pongasi sopra un piatto, o dentro una crosta di torta, la conserva di mele, che si coprirà con albumi d'uova sbattuti fino a che spumeggino, passando poi ad un buon inzuccheramento. Si formerà poscia con della carta una specie di cartoccio, tagliandone la cima, empiendolo di quello che avanza dall'altro uovo, formando così sul piatto una specie di

torta con mandorle toste. Si aspergerà il pasticcio con zucchero finissimo e lo si porrà in forno a mediocre calore. Quando si vedrà che la conserva avrà ricevuto un bel colore la si deve ritirare dal fuoco, ponendo in tavolo caldo il pasticcio.

Mele alla principesca.

Si adoperi un imbuto di latta per togliere il torso a quelle date mele che si vogliono adoperare, quindi si pelano e si pongono in acqua fredda con un poco di sugo di limone. Si dispongono poi entro una tegghia, bagnandole con acqua e spolverizzandole di zucchero aggiungendovi raschiatura di limone. Si coprirà la tegghia con carta e si farà cuocere con fuoco sotto e sopra. Di poi si ritirano le mele e vi si aggiunge lo sciroppo, servendole a freddo o a caldo, secondo il piacimento.

Mele alla regina.

Si prendono una ventina di mele appiolle mature; si pelano e si leva loro il torso tagliandole poi a quarti. Quindi si fanno saltellare a fuoco lento per pochi minuti entro una casseruola con un pezzo di burro fresco, quindi si lascieranno cuocere a fuoco mode-

rato sotto e sopra versandole dapprima in una tegghia. Si ungerà uno stampo e vi si distenderanno le mele, lasciandole qualche poco nella cenere calda. Si rovescia poi il composto sopra un tondo e si serve in tavola.

Mele sciroppate.

Dapprima si pelano e poi si leva il torso a quella quantità di mele che si vogliono adoperare, facendole bollire in una pentola con una libbra d'acqua e con due ettogrammi di zucchero ed un poco di sugo di limone. Quando sono ben cotte, si ritirano e si lasciano bollire ancora chiarificando il liquido e schiumandolo fino a che sia ridotto a consistenza di sciroppo. Questo lo si verserà sopra le mele che si serviranno calde.

Merluzzo in bianco.

Si faccia bollire a fuoco moderato una tazza d' acqua convenientemente salata, ponendovi entro due cipollette, una rapa, un poco di prezzemolo, cerfoglio, maggiorana e quattro chiodi di garofano. Trenta minuti dopo si passerà l' infusione allo staccio ponendovi un' eguale quantità di latte e facendo quindi cuocere in tale miscuglio il merluzzo che si servirá caldo collo stesso condimento.

Merluzzo alla fricassè.

Si faccia cuocere in acqua salata un bel pezzo di merluzzo diliscato e mondo dalla cute, quindi lo si soffreghi con olio e burro e vi si aggiunga trito di prezzemolo, menta romana, maggiorana, sale e pepe a sufficienza, avendo cura di voltarlo continuamente aspergendolo con alcuni cucchiai d'acqua bollente. Appena cotto vi si deve mescolare una soluzione di tuorli d' uova sbattuti con un poco di farina e quindi si serve con sugo di limone.

Merluzzo fritto.

Si deve dapprima dissalare il merluzzo in acqua fresca e lasciarvelo per circa dodici ore. Dopo lo si sboglienta onde togliervi la pelle e quindi lo si taglia a pezzetti che si avrà cura di asciugarli per bene e di infarinarli per poi farli friggere a fuoco vivissimo sia con olio che con burro.

Merluzzo alla Genovese.

Si batta un bel pezzo di merluzzo, quindi lo si tagli a rettangoli e lo si ponga in acqua

onde abbia a dissalarsi e ciò per alcuni giorni. Mezz'ora prima di servirlo lo si deve mettere in casseruola aggiungendovi olio fino d'oliva, burro, sale e pepe quanto reputasi necessario e lo si ponga al fuoco avendo cura di mescolarlo più volte. Cotto per bene lo si serve caldo.

Merluzzo alla Palermitana.

Si lavi e si pulisca il merluzzo nei modi soliti, e quindi lo si ponga in una navicella da pesce con acqua e con un bicchiere d'aceto, unendovi due limoni a fette, alcune foglie di lauro, rosmarino e sale. Si farà cuocere a fuoco moderato tagliando il merluzzo al momento di mettere in tavola. Si adopererà una guarnizione formata d'olio e limone.

Minuta di costoline di vitello.

Si preparano le costoline battute per bene ed infarinate; poscia si mettono in padella facendole friggere con burro fresco. Prima però si avrà messo in una casseruola, con sugo eccellente, della zinna che si sarà tagliuzzata a dadolini e prima cotta in brodo. Si ponga il tutto in padella colle costoline

stesse e allorché sieno perfettamente cotte si devono aspergere con buon sugo e servire con limone.

Minuta ai piselli.

In semplice acqua salata si faranno cuocere per metà 150 grammi di piselli freschi. Dopo si passa alla stillazione mettendoli in casseruola assieme ad un bel pezzo di burro, sale e trito di prezzemolo. Vi si aggiungano poi alcune creste, fegatini e granelli di pollo, lasciando cuocere il composto a fuoco moderato e rimestandolo più volte onde i piselli non abbiano ad attaccarsi al fondo, e bagnandoli con buon brodo. Si serve caldissima.

Montone alla Scozzese.

Facciasi cuocere in poca acqua salata un pezzo di coscia di montone aggiungendovi una carota, una cipolla, mazzetto di erbe ed un poco di pepe bianco. Poco prima di mettere in tavola lo si ritira e lo si fa glassare con buon sugo servendolo attorniato di gruppi di cardi o di broccoli conditi con sugo in uno alla cozione stessa del montone.

Navoni.

Si scelgano sempre navoni freschissimi e facciasi attenzione ch'essi non abbiano ad essere tigliosi.

Navoni vergini.

Primieramente i navoni devonsi tagliare in forma di spicchi d'aglio o di pera, facendoli poscia bollire in acqua calda onde togliere loro ogni asprezza. Si mettono nel burro e si spruzzano con un cucchiaio di farina, facendoli immolare nel brodo. Cotti che sieno si devono incorporare in un intriso di tuorlo d' uovo diluito in fiore di latte freschissimo,

aggiungendovi diversi pezzetti di burro buono lasciandolo mano mano stemperare aggiungendovi poi dello zucchero. Ricordiamo che piuttosto di aspergere con farina i navoni, si deve preferire di servirli con salsa vellutata, procedendo del resto come abbiamo indicato più sopra.

Oca farcita.

Scelgasi un'oca bella e giovane. La si sventri per bene dopo averla spennata e bruciattata, rasciugandola per bene e legandola con uno spago lasciando le zampe allungate, e formando un farcito col fegato, con salsiccia e qualche castagna che si faranno dapprima passare nel burro. Si condisce poi tutto con spezie, sale, cipolla, prezzemolo tritato e noce moscata in polvere. Dopo di che si aggiungono i marroni e si lascierà rosolare per bene quindi si porrà in tavola.

Oche affumicate.

Si fanno cuocere nel modo stesso del bove affumicato. Quindi mandiamo il nostro lettore per la relativa cottura a quella rubrica.

Orate in salsa verde.

Prendansi due acciughe triturate e si pongano in tegghia lasciandole friggere per un minuto unitamente a buon burro ed olio. Vi si aggiungerà un poco di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, bagnando il tutto con un bicchiere di vino bianco e due di brodo oppure di acqua salata. La conditura dev'essere fatta con spezie, pepe e sale. Vi si mettono poi nelle orate alcune patate che si saranno alessate prima e tagliate a fette, levando poi le orate per far restringere la salsa con patate, versando il tutto sopra un piatto, collocandovi poi sopra le orate. Ognuno sa che queste sono pesci di mare dalle gote colorate d'un giallo d'oro.

Orecchie di maiale.

Si passano in acqua bollente le orecchie e si fanno cuocere per quattro o cinque ore. Quindi si tagliano in due e si coprono d'una crostata mettendole sulla grattuccia. Tagliate poi sottilmente a striscie, si passano al fuoco entro un buon *purèe* di cipolle, aggiungendovi della senape al momento di mettere in tavola.

Orecchie di maiale alla cittadina.

Facciasi sboglientare un'orecchia di maiale onde pulirla dai peli. Si metta frattanto a fuoco un cucchiaio di zucchero bagnandolo poco dopo con aceto forte ed aggiungendovi alcuni biscottini d'anice a pezzetti, un mostaccino ridotto in polvere, noce moscata e sale quanto basti. Si lascia bollire il tutto per alcuni minuti passandolo poi allo staccio. Quindi si mette l'orecchia nella salsa aggiungendovi finocchi ed uva passa, e allorquando la cottura è giunta a buon punto si serve bollente.

Orecchie di vitello alessate.

Si puliscano per bene e si fanno cuocere in acqua onde togliere loro la pelle, quindi si ritorni a metterle a fuoco e si lascino cuocere nel modo stesso del manzo o del vitello alessato. Si servono bollenti in tavola con salsa fatta di brodo e di vino bianco, pepe, sale, carote, erbe aromatiche e fette di limone senza semi.

Orecchie di vitello alla Cisalpina.

Si scelgano due belle orecchie di vitello e si facciano poi sboglientare, pelare e pulire.

Si prenderà una casseruola coprendo il suo fondo con fette di prosciutto grasso e magro mettendovi poi le orecchie assieme ad un poco di burro, facendole, mediante buon fuoco sotto e sopra, rosolare delicatamente aggiungendovi del lardo, ed allorquando la cottura vi parrà sufficiente, le servirete con salsa piccante.

Orecchie di vitello farcite.

Si devono ammanire nello stesso modo che indicammo per l'orecchie di vitello alla Cisalpina, solamente che invece del prosciutto si deve adoperare del buon lardo per guernirle in casseruola, aspergendole con vino bianco e brodo in pari quantità ed aggiungendovi carote, erbe aromatiche, fette di limone senza semi, pepe e sale a sufficienza. Questa salsa è buona anche allora che si vogliono mangiare le orecchie alessate. Per farcirle si deve prontare una mollica di pane, latte, formaggio parmigiano grattugiato, facendo cuocere questo composto a conveniente consistenza, ponendovi del burro e quattro tuorli d'uovo. Dette orecchie si guarniscono con simile farcito, spalmandole però con buon burro caldo, formaggio grattugiato, e ponendole di nuovo a cuocere. Si possono servire con salsa a piacere o senza.

Orecchie di vitello fritte.

Si fanno cuocere nel modo stesso cui già tenemmo parola parlando di cucinare le orecchie di vitello. Dopo di che si tagliano a pezzetti e si pongono per diverse ore in marinata. Poi si sgocciolano, si sviluppano in una pasta atta a friggere, e si fanno cuocere in padella sin tanto che siano bene abbrustolite. Si portano in tavola con guernimento di prezzemolo pur esso fritto.

Ortolani alla piemontese.

Si sventrino e si abbrustoliscano sei belli ortolani (uccellini) facendoli poi cuocere per dieci minuti in tegame con burro depurato. Si bagnano con buon sugo nel quale si saranno messi tartufi bianchi in fette, lasciando bollire per qualche minuto e versando poi il tutto sopra un piatto sul quale si sarà prediposto un polentino fatto con buon brodo. Si serve prontamente.

Ortolani (uccellini) alla Russa.

Si passi dapprima al loro sventramento, quindi all'abbrustolamento ed accosciamento e si infilzino poi sullo spiedo collocandovi tra

l'uno e l'altro una fetta di pane e di giambone. Si devono far cuocere a fuoco ardente, ed un momento prima di servirli si spalmeranno con buon sugo spolverizzandoli subito con pane grattugiato secco. Si fa lor dare due giri di schidione e si servono fumanti.

Ostriche alla Brettona.

La governatura dev'essere fatta come tutte le altre, asciugandole poi e infarinandole. Si taglierà una cipolla a pezzetti e la si porrà in padella assieme ad un pezzo di burro fresco, lasciando cuocere per tre minuti ed aggiungendovi in capo a questo le ostriche col rispettivo pepe e sale. La cottura dev'essere fatta a fuoco ardente e appena ritirate dal fuoco, vi si verserà loro sopra una stilla d'aceto, servendole poi sopra tondo.

Ostriche alla conchiglia.

Si acquistino le ostriche chiamate del « Fusaro »; si aprano, si tolga il frutto, si lavino le conghiglie e vi si rimetta nuovamente il frutto con sale, pepe, prezzemolo trito, sugo di limone, olio e pane grattugiato. Si facciano cuocere col tosto ed appena formatasi la crosta si dipongano sul tondo e si servano.

Ostriche fritte in marinata

Si devono ammanire siccome quelle altre conchiglie, solamente che diversificano nel composto e cioè non si devono rimettere nelle conchiglie, ma bensì in una pasta appositamente fatta per poscia farle friggere. Il servizio dev'essere fatto caldissimo e con molto prezzemolo.

Pane pepato collo sciroppo d'uva.

Si ottiene con farina di segala e facendo uso, invece di zucchero dal miele rosso, di melassa o sciroppo d'uva. La farina si deve impastarla con una delle summentovate sostanze sino a che riesca solida, e quindi la si deve dividere in pezzi, dando quella forma che più piace e facendola cuocere ad un grado di calore un poco più sensibile di quello pel pane semplice. Si può anche ottenere pane fatto con uva ch'è certamente il più delicato e facile a masticarsi. Fra i pani pepati si devono distinguere:

Il pane pepato di Reims, di Lorena, di Olanda, di Fiandra, di Danzica, d'Inghilterra; tutti ottimi pani, e tutti confezionati nel modo da noi esposto.

Pasta per biscotti.

Si rompono quindici uova, ponendo l'albume in una terrina separata, aggiungendovi 500 grammi di zucchero in polvere finissima, un poco di fior d'arancio, moltissima corteccia di limone grattugiata ed altri aromi che si giudicano convenienti a dar buon sapore. Si sbattono poi i tuorli d'uovo e lo zucchero con una spatola o cucchiaio di legno e appena che l'apparecchio abbia assunto un bel colore bianco, si sbatte anche l'albume condensando poi il tutto onde formare una pasta per aggiungervi quindi i tuorli d'uovo sbattuti dapprima. Se vuolsi fare molti biscotti, si possono aggiungere 500 grammi di farina; se pochi, bastano 370 grammi mescolando poco a poco all'apparecchio delle uova sbattute. Allorchè la pasta si sarà ben amalgamata, devesi versare entro forma appositamente spalmata di burro aspergendone l'interno con zucchero finissimo in polvere. Questo biscotto lo si fa cuocere entro forno aperto, e quando lo si estrae lo si deve spalmare con apposita miscela composta di zucchero in polvere finissima, un albume d'uovo e il sugo d'un mezzo limone sbattuto assieme al miscuglio che presenta un colore bianco. Si lascia poi raffreddare ed asciugare.

Pasta sfogliata.

Si disponga a mo' di corona un chilogrammo di farina e vi si mettano nel mezzo due tuorli d'uovo, un poco di sale ed un bicchier d'acqua. Si mescoli dapprima col dito quegli ingredienti, quindi vi si aggiunga ancora un poco di farina raccogliendola e impastandola in modo da rendere salda la pasta man mano che la si lavora. Poscia si prende un po' di altra farina e la si mescola con un chilo di burro in modo da fargli uscire il latte ed aumentargli consistenza, avendo attenzione che la pasta abbia a riescire pastosa e liscia. Ciò fatto la si stenderà collo spianatoio ponendovi sopra del burro onde abbia a trovarsi ben invilup-pata. Quindi collo stesso cilindro si spianerà la pasta sfogliata sin a tanto che sia giunta ad un mezzo pollice di grossezza, ripiegandola in tre per tornare da capo l'operazione. Ciò fatto la si lascia riposare per un istante, quindi la si ripiega ancora per tre volte e mezzo formando così quattro giri. Allora si colloca la pasta sopra una tortiera o piastra di latta ponendovi sopra una casseruola della grandezza che bramasi dare al turbantino, tagliando per bene tutto quello che avanza e spalmando quindi con pennello intinto nel tuorlo d'uovo lo stesso turbantino, avendo cura di evitare gli sgocciolamenti sulla pasta perchè ciò impedirebbe la sua levata. Si mar-

cherà colla punta del coltello, a tre centimetri dall'orlo, l'interno del pezzo rotondo di pasta onde formare il coperchio del turbantino. Questo lo si deve far cuocere fino a che abbia preso bel colore, ritirandolo poscia dal forno onde legare il coperchio per tagliuzzare la pasta non cotta, guernendolo di manicaretto od intingolo che si avrà precedentemente preparato; ad esempio: fricassea di pollo con guernimento, composta di piccioni del pari guernita, animelle di vitello ecc. ecc.

Pasta per le torte di frutta.

Si incorporeranno in 250 grammi di farina, altri 200 grammi di burro senz'acqua formandone una perfetta mescolanza e lavorando siccome pei biscotti di famiglia. Aggiungansi poi trenta grammi di zucchero in polvere e tre cucchiai d'acqua onde far levare la pasta. Diasi alla pasta una forma conveniente guarnendola poi di torta di frutta fresche e facendola cuocere in buon sciroppo di confettura preparata colle frutta stesse.

Pasticcio di patate.

Si facciano cuocere sotto la cenere calda alcune patate e si pestino in un mortaio. Si

metta a fuoco questo *purèe* con burro, sale, zucchero, noce moscata e un poco di sugo di limone, amalgamando il tutto e lasciando intiepidire, aggiungendovi sei tuorli d'uova per ogni mezzo chilogrammo di composto, piú la metà degli albumi sbattuti e ridotti in neve ed un poco d'acqua di fior di arancio, continuando la lavorazione della pasta affinchè riesca morbida. Si spalma di burro una casseruola spolverizzandola di pane finissimo e versandovi poi il tutto onde far cuocere a fuoco sopra e sotto. Si serve caldo.

Patate alla massaia.

Facciasi sciogliere in casseruola un pezzo di burro freschissimo facendovi poi saltellare alcune patate già cotte e tagliuzzate a quarti. Bagnasi poi con panna, aggiungendovi sale e canella e dopo otto o dieci minuti di ebollizione si serve.

Patate alla tedesca.

Si prendano dei pezzetti di lardo e si facciano rosolare, aggiungendovi un poco di farina bianca che si lascierà pur essa arrossare avendo attenzione di rimescolare affinchè non abbia ad attaccarsi al fondo. Vi si ponga un

poco di brodo, una foglia di lauro, un poco di prezzemolo e allorquando avrà bollito per pochi minuti vi si gettino dentro le patate tagliuzzate a fette.

Peducchi di maiale alla Veronese.

Facciansi cuocere i peducchi di maiale in brodo ristretto, si tagli a pezzi la parte polposa mettendoli per un'ora in fusione con vino bianco, drogheria, erbe aromatiche. Si stempera il tutto in casseruola, che si porrà a fuoco, con un poco di burro, fior di farina e sale, bagnando poi con un poco di vino bianco in tale quantità d'avere una pastina liquida. Si ritira quindi la casseruola dal fuoco e si amalgama colla pastina l'albume d'un uovo sbattuto, poscia anche il tuorlo .Si asciugano i pezzi di peduncolo, si rivolgono per bene nella pastina, si fanno friggere nel grasso o nel burro e si servono.

Pere secche e cotte nel forno.

Abbiasi cura di prendere delle pere zuccherine e non tanto acquose e quindi si mondino lasciando loro il manico e schierandole entro piatti, si rivolte all'ingiù, in modo da formare una piramide. Si coprono poi colle

loro corteccie e si pongono in forno ritirandole appena che il forno siasi raffreddato. Si stiacciano di poi e si immergono nel succo che si troverà sul fondo del piatto. Si dispongono poi sopra graticci strette assieme le une alle altre e si ripongono di nuovo in forno a temperatura caldissima, ripetendo questa operazione fin tanto che la pere abbiano assorbito il succo e preso buon colore bruno ed ottima consistenza. Si devono conservare in scatole di legno bianco, oppure in corbella di vimini. Le mele pure si preparano nello stesso modo.

Pesce carpia arrosto.

Si sventrino, si raschino e si puliscano per bene i carpioni, fendendoli dalla parte del dorso levando i latticini e stiacciando la grossa spina. Si devono poi aspergere di farina tanto i carpi che i latticini, e pongansi ambidue in uno sfritto ben caldo. Si faranno cuocere finchè assumano un bel colore e si serviranno con limone a parte.

Pesci fritti di zucchero e di mandorle.

Prendansi 280 grammi di mandorle metà dolci e metà amare, si passino in mortaio e si pestino assieme ad un albume d'uovo e,

una volta ridotte a pasta morbidissima, aggiungansi 230 grammi di zucchero in polvere e un poco di vaniglia, formando allora una pasta durissima. Si tengano quindi pronti diversi stampi di piombo in forma di pesce e vi si ponga poi entro la pasta occorrente per empirli, stringendo ben assieme le due parti onde il pesce possa riescire perfetto, lasciando però scoperto il luogo dell'occhio. Mano mano che si riproducono tali pesci, si devono porre entro uno staccio facendoli poi cuocere sopra il forno lasciandoli fino il giorno dopo. Si faccia però attenzione che si devono cuocere lentamente e a fuoco molto moderato, altrimenti la pasta andrebbe a scomporsi. Appena cotti si devono levare dal forno, ponendo una sostanza onde spalmarli consistente in tuorlo d'uovo e zucchero colorato e bianco, dipingendo così il cerchio dell'occhio ed in bianco la parte media della pupilla. Questo lavoro lo si deve praticare in due volte e cioè: in primo luogo, empita una parte, si collocherà il pesce sopra apposito staccio, e pongasi ad asciugare al forno, quindi lo si rivolti quando sia ben asciutto lasciando terminare la cottura dalla parte opposta.

Pesci detti alla Chinese.

Si possono anche imitare i pesci della China aspergendoli di zucchero rosso e così per

tutte le qualità di pesci imitandone il variegato e lo screzio delle squamme con apposite tinte.

Pesche ripiene.

Si dividano per metá le pesche levandone l'osso e si facciano cuocere per alcuni minuti con vino bianco, noce moscata e buccia di limone. Si ritirano di poi e si dispongono in una tegghia facendo ridurre la cozione alla quale vi si aggiungeranno delle pesche cotte e tritate, qualche biscotto od amaretto in polvere, zucchero finissimo e pane grattugiato. Si riempia con questo composto la cavità stessa delle pesche e vi si metta in ognuna mezza mandorla pelata. Si fanno poi cuocere al forno con fuoco sotto e sopra e si servono calde.

Pesci persici fritti.

Si allestiscono ben puliti alcuni pesci persici, quindi si punzecchiano e si marinano con olio, sugo di limone, sale, prezzemolo e cipolline. Dopo si asciugano, si infarinano, e si fanno friggere fin tanto che abbiano acquistato bel colore. Si servono fumanti.

Peverada.

Mandiamo il nostro lettore all'articolo « Carciofi » per la necessaria cottura.

Piccione al limone.

Si collochi sopra una stufa di terra tre o quattro fette di limone spoglie affatto dalla lor pelle sì bianca che gialla, adagiandovi sopra due piccioni sventrati per bene e spolverizzati di sale tanto all'interno che all'esterno. Coprasi il tutto col coperchio mettendovi sopra un poco di bragie e lasciando cuocere moderatamente. Si servono cosparsi col lor sugo ben caldo.

Piccioni alla delfina.

Si abbrustoliscono, si sventrano e si acconsciano due piccioni che si faranno cuocere in casseruola fra due fette di lardo, una fetta di citrone ed un poco di erbe aromatiche. Si servono bollenti.

Piccioni in fricassea.

Facciasi un composto con burro e farina che si diluirà con una mestola di brodo. Al-

lorquando è principiata l'ebollizione, vi si porranno i piccioni tagliati a pezzi, e cotti che sieno si devono levare per amalgamare colla salsa composta da tre tuorli d'uovo ed un poco di sugo di limone, noce moscata e prezzemolo triturato. Detta salsa la si versa bollente sui piccioni e quindi si serve.

Piccioni alla Marsigliese.

Si scannano due piccioni raccogliendo il sangue entro una terrina, ponendo mente di tramestarlo, frattanto che sgocciola, coll'acidazione del sugo di mezzo limone. Si dispongano i piccioni tagliati a quarti e facciansi friggere con burro, cipolline ed un cucchiaio di farina. Si ritiri poi la cipolla, si salino e si bagnino con buon brodo e si coprano. Prima di ritirarli dal fuoco vi si deve aggiungere il sangue ancora liquido, e dopo qualche minuto di bollitura si servono fumanti.

Piccioni alla minuta.

Si allestiscano due piccioni mettendoli poi in casseruola con un pezzo di burro, due tartufi tritati, fegatini di pollo, un'animella di vitello sboglientata e tagliata a piccoli pezzi, il solito mazzetto d'erbe aromatiche e sale in

quantità sufficiente. Facciasi poi rosolare alquanto aggiungendovi poi un poco di farina stemperata in brodo e mezzo bicchiere di vino bianco o rosso a piacere. Si servono caldissimi.

Piccioni ai piselli.

Si allestiscano e si facciano abbrustolire due piccioni facendoli rosolare con cipolla trita e burro, salandoli a sufficienza. Vi si aggiungano poi dei piselli che si saranno sboglientati a parte. Si bagnino con brodo ed a giusta cottura si servano.

Pilaff turco.

Il nostro lettore non ha che riportarsi all'articolo « Risotto turco », essendo lo stesso processo.

Piselli alla francese.

Si prendano due litri di piselli e si mettano in casseruola assieme a due etti di buono burro e un poco d'acqua, impastandoli colle mani e gettando poi via l'acqua, aggiungendovi

prezzemolo, cipolletta, un cuoricino di lattuga, un poco di sale ed un piccolo cucchiaio di zucchero. Si chiuda la casseruola e si lasci bollire il composto a fuoco moderato per circa mezz'ora. Una volta cotti, si ritirerà la cipolla e il prezzemolo, deponendo la lattuga sopra piatto. Si incorporerá ai piselli un buon pezzo di burro mischiato con farina, agitandoli sul fuoco a che tutti gli ingredienti si sieno assimilati, e quindi si versino sulla lattuga.

Piselli al lardo.

Si acquisti della carne di petto di porcelletto appena salato e la si incorpori con molto burro. Appena che la carne avrà assunto un bel colore, la si ritirerà dal fuoco e la si taglierà a pezzi ponendovi un cucchiaio da tavola di farina nel burro e facendo un intriso che si assimili al rossiccio, irrorando il tutto con sugo ristretto e brodo. Pongasi nuovamente la carne coi piselli a fuoco moderato aggiungendovi cipolla, erbe aromatiche, pepe. Si servono in tavola caldissimi.

Piselli all'inglese.

Pongasi a fuoco una casseruola d'acqua bollente nella quale si metterà un poco di

sale e i piselli lasciandoli bollire sopra fuoco vivissimo, senza però coprirli e avendo cura di schiumarli continuamente. Cotti che sieno si stillino per colatoio e si torni a metterli in casseruola assieme a un pezzo di burro rimescolando più volte, senza esporli però a fuoco. Si devono preparare a piramidi sopra tondo introducendovi nel mezzo un altro pezzo di burro e dando in tavola prontamente.

Pivieri in antipasto.

E' con buoni tartufi che si ottengono eccellenti pivieri in antipasto. Si mettono in casseruola con molti tartufi ben mondi, erbe aromatiche, sale e pepe. Si mescola il tutto con burro e si asperge con un bicchier di vino bianco e salsa spagnuola. Cotti che sieno si digrassano, quindi si mettono sopra i tartufi collocandoli pei primi su tondo. Si asperge il tutto con salsa alla stamigna e succo di limone, quindi si serve.

Pollastrelli alla cipolletta.

Tagliansi in più pezzi due pollastrelli e si mettono in casseruola con funghi, erbe aromatiche, prezzemolo ed un poco di burro. Quindi si passano al fuoco aggiungendovi un

buon cucchiaio di farina stemperata in vino bianco, e molto sugo, tanto che basti per coprire i polli. Si ritirano poi il lauro e le erbe e si lasciano cuocere sino a tanto che la pasta siasi fatta densa e poscia si serve.

Polenta pasticciata.

Si prepari una buona polenta e la si disponga a strati entro una casseruola cospargendo mano mano con buon burro sciolto, con funghi cotti e conditi a parte, più abbondante formaggio grattugiato. Se piace, vi si può aggiungere anche un poco di salsa di pomidoro. Si fa poi granitare con fuoco sotto e sopra e si serve caldissima.

Pollastro al prezzemolo.

Si prenda un pollastro cotto arrosto od allo spiedo, lo si tagli a pezzetti e lo si metta in casseruola con buon sugo, sale e pepe grosso. Allorquando la salsa si sarà ridotta, vi si deve aggiungere un poco di prezzemolo tritato e fatto dapprima bollire per qualche minuto nell' acqua. Per ultimo si aggiunge un poco d'agresto e si serve caldo.

Pollo al bagno-maria.

Si pesterà nel mortaio la carne di un pollo cotto arrosto od abragiato al quale si avrà levata la pelle ed i nervi, aggiungendovi un poco di sugo e due bicchieri di buona brescianella, più la soluzione di cinque uova. Si passa allo staccio, e si versa il composto in uno stampo unto di burro chiarificato, facendolo cuocere a bagno-maria e sorvegliando affinchè non bolla. Si serve subito.

Pollo alla cacciatora.

Lo si ottiene nel modo stesso del pollo alla villereccia, ad eccezione che si devono aggiungere pomidoro o salsa di pomidoro.

Pollo alla cittadina.

Si prendano due polli, si taglino a pezzetti, si infarinino e quindi si pongano in una casseruola con poco olio d'oliva. Si facciano rosolare in ogni parte bagnando con brodo ed aggiungendovi due carote e mezzo gambo di sedano tagliuzzato a pezzi ed una cipolla tagliata a dadolini, sale ed erbe aromatiche. Si copre

sovrapponendo il coperchio sul quale si metterà un poco di bragia e a suo tempo si digrasserà il fondo per servirli in unione agli erbaggi suindicati.

Pollo alla Comasca.

Si triti una mezza cipolla, un gambo di sedano, prezzemolo, una carota e facciasi arrossare il tutto con buon burro entro una casseruola. Si metta poi in questo soffritto il pollo allestito come di consueto, lo si sali e lo si faccia rosolare da ogni parte, bagnandolo poi con brodo bollente aggiungendovi quattro olive tritate, la polpa di altre olive pestate nel mortaio, ed otto intere, nonchè un poco di sugo di pomidoro. Si lascia concentrare per bene l'intingolo e quando il pollo sarà ben cotto lo si serva versandovi sopra l'intingolo stesso ben caldo.

Pollo freddo alla Genovese.

Pongansi a fuoco in una casseruola sei acciughe unendovi olio d'oliva finissimo. Prima ancora che abbiano a prendere colore si devono diluire in aceto e dopo alcuni minuti di cottura vi si aggiungono due biscotti, un pezzo di canella ed erbe aromatiche. La salsa deve

essere passata allo staccio, aggiungendovi capperi, citriuoli all'aceto, e versandola sul pollo che si sarà disposto a pezzi, potendo così utilizzare gli avanzi del giorno prima.

Pollo alla fittaiola.

Si allestisca e si tagli a pezzetti un pollo ravvolgendolo in farina e facendolo arrossare in casseruola con burro buono. Poco dopo vi si aggiungerà un trito di prezzemolo, sale e un bicchier di panna. Si lasci cuocere il tutto rimestando piú volte, e si serva.

Pollo alla Genovese.

Levisi dapprima la crosta ad un pane di mezzo chilo. Si tagli poi la mollica a fette, la si ponga in casseruola con burro scioito, un poco di brodo, drogheria, sale e gli avanzi del pollo che si saranno tritati minutamente con poco di basilico. Si metta al fuoco e si amalgami e stemperi il tutto. Ciò eseguito; si ritiri la casseruola dal fuoco e vi si ponga qualche tuorlo d'uovo ed un poco di formagglo. Si amalgami il tutto per bene, si lasci raffreddare il composto e lo si divida in più parti foggiandole siccome piccole pere. Si pas-

sano per ultimo all'uovo e al pane e si friggono con buon burro.

Pollo all' indiavolata.

Taglisi a pezzi un pollo e lo si spalmi di senape anzichè di burro, aggiungendovi molto sale e pepe ed aspergendo i pezzi con pepe di pimento rosso. Si passi poi a riscaldamento sulla graticola a fuoco moderato e si serva asciutto.

Pollo all' Italiana.

Facciansi riscaldare in una tegghia quattro cucchiai d'olio d'oliva, uno spicchio d'aglio pesto, sale e pepe. Si taglia poi a pezzi un pollo e lo si rimesta nella tegghia sin tanto che sieno ben cotti e rosolati. Facciasi frattanto bollire a parte un bicchiere di vino bianco con due scalogni, una cipolla, funghi e prezzemolo, il tutto tritato, aggiungendovi sale, pepe e buon sugo. Vi si mischino assieme due cucchiai d'olio della cozione, disponendo sul piatto il pollo e versandolo sopra l'intingolo che bollente si darà in tavola.

Pollo alla Moliére.

Si faccia sciogliere in casseruola del burro con due cucchiai d'olio d'oliva finissimo, un'acciuga ben stemperata, uno spicchio d'aglio ed un pizzico di funghi e di prezzemolo tritato. Rimestasi il tutto e si faccia friggere un poco ponendovi poi entro un pollo già alessato e tagliato a pezzi. Lo si faccia saltellare nella casseruola e lo si bagni con mezzo bicchiere di vino bianco ed altrettanto buon sugo. Si serve caldissimo.

Pollo alla Prussiana.

Si taglia a pezzi un pollo novello, quindi si battono e si pongono in una marinata fatta con mezzo bicchiere d'aceto e vino bianco, un poco d'olio, sedani, cipolla, carota, timo, lauro, prezzemolo, sale e pepe a sufficienza, il tutto però bollito per qualche minuto. Tre ore dopo si devono asciugare i pezzi di pollo infarinandoli e ravvolgendoli nell'uovo battuto con sale. Si mettono poscia a fuoco e fritti per bene si servono con salsa fritta pur essa.

Pollo alla vestale.

Si fa friggere con burro e sale un pollo tagliuzzato a pezzetti. Lo si bagni poi con un bicchiere di buona panna e si torna a lasciarlo cuocere a fuoco moderato, mettendovi anche il fuoco sul coperchio della casseruola. Mezz'ora dopo si può servire in tavola.

Pollo alla Viennese.

Si prepari una marinata con cipolla, sedano, carote, lauro, timo, pepe e burro. Facciasi leggermente colorare e si diluisca con mezzo bicchiere d'aceto e mezzo di vino bianco, un poco d'olio, sale e prezzemolo. Alcuni minuti di ebolizione e quindi si versi il tutto sul pollo tagliuzzato e stiacciato leggermente, coprendolo poi e serbandolo in luogo fresco per alcune ore, asciugando i diversi pezzi e ravvolgendoli in una pastina fatta con uovo, farina, sale e burro diluiti con vino bianco. Si frigge con burro e si serve.

Pollo alla Villareccia.

Si prenda un ettogramma di burro e lo si metta in casseruola aggiungendovi un poco

di farina, quindi vi si ponga il pollo tagliuzzato a quarti. Quandò sarà ben rosolato lo si deve bagnare con brodo, aggiungendovi qualche fetta di lardo e prosciutto, funghi secchi dapprima sboglientati, ed una cipolla in cui si avrá confinato qualche chiodo di garofano. Giunto il tutto a giusta cottura, si deve digrassare la cozione e passarla per staccio e quindi amalgamarvi due tuorli d'uova stemperati con panna, ed aggiungendovi il sugo di un limone, versando poi detta salsa caldissima sul pollo e servendo prontamente.

Pollo alla vinaiola.

Si metta in casseruola un pezzo di burro ed un pollo ben allestito come usasi comunemente. Vi si aggiunga poi un poco di raschiatura di lardo e si bagni con due bicchieri di vino rosso. Si deve far cuocere in casseruola coperta e lo si serve con verdura condita a parte. Si può aggiungere quella verdura che più piace.

Pollo alla vivandiera.

Altro non è che il pollastro al prezzemolo, e quindi mandiamo il lettore a quella rubrica per la necessaria cottura.

Polmone alla milanese.

Si prenda un polmone di vitello o di manzo e si pulisca bene per poi farlo alessare. Quindi lo si tagli a dadolini ravvolgendolo in farina e mettendolo in casseruola con buon soffritto di burro, cipolla e prosciutto. Cotto che sia, vi si aggiunga sugo di carne ed un poco di brodo.

Polpette alla contadina.

Si tritino dei rimasugli di carne cotta, aggiungendovi un poco di formaggio trito, mollica di pane inzuppata nel latte, un pizzico di prezzemolo trito e un poco di zinna cotta pure sminuzzata. Si amalgama assieme il tutto con alcuni tuorli d'uova, sale e noce moscata riducendolo in modo da distribuire in pallottole, che, alquanto schiacciate, si passeranno all'uovo sbattute, quindi nel pane finamente grattugiato e poi in buon burro liquido onde friggerle. Si servono calde.

Polpette al fegato.

Si taglia a fette il fegato di maiale e si ravvolge entro ognuna un piccolo pezzo di

lardo ed un pizzico di pepe, sale e prezzemolo triturato. Si avvolge poi il composto in reticella di maiale formando tante polpette, quindi si passano attraverso stecche, ponendovi però tra l' una e l' altra una foglia di salvia. Si pongono a fuoco in padella con burro bastante, spolverizzandole di sale e con un poco di vino. Si mettono in tavola caldissime.

Polpettine alla salsa pomidoro.

Stiacciansi delle fette di manzo o di vitello sottilmente e larghe; si distenda sulla metà di ognuna di esse un tritume di carne come per le altre polpettine, ripiegandovi sopra l' altra metà e facendole cuocere in tegghia con burro e cipolla. Si facciano rosolare per bene e quindi si bagnino con brodo che si lascierà consumare. Si servono in tavola calde e con salsa di pomidoro.

Pomidoro ripieni.

Si prende una dozzina di pomidoro non molto grossi nè troppo maturi, e si fanno sboglientare onde poter loro levare la pellicola, sopprimendone poi una fetta dalla parte del gambo. Si levano gli acini e si spremono

leggermente, disponendoli in una tegghia unta di burro, spolverizzandoli di sale. Si riempie poscia la cavità con un composto di carne cotta, di pane inzuppato nella panna, aggiungendovi sale, noce moscata e prezzemolo tri tato. Empiti che sieno, si deve spolverizzarli di pane, cospargendoli di burro e facendoli cuocere con fuoco sotto e sopra. Si metteranno in tavola ben caldi.

Porcelletto da latte arrosto.

Si pulisca e si sventri un porcelletto da latte, quindi vi si pongano entro il corpo erbe aromatiche e delicate, mettendolo poi allo spiedo dinanzi un fuoco vivissimo, lasciandovelo per un'ora e mezza circa. Mano mano lo si spalmerà d'olio d'oliva finissimo onde potergli comunicare assimilato colore ben dorato. Prima di metterlo in tavola si deve separare colla punta del coltello la pelle del collo onde togliere quell' incrostato che forma il merito principale del porcelletto arrosto. Si potrà guernirlo con salsa piccante oppure con succo ristretto di carni, o meglio con burro, pepe, salvia tritata e succo di limone.

Prosciutto alla Cavour.

Tagliasi a fette alquanto grosse il prosciutto, facendolo rinvenire vivamente in casseruola

con un poco d'olio d'oliva finissimo. Si bagni poi con vino bianco, aggiungendovi zucchero e canella in pari quantitá e lasciandolo cuocere moderatamente. Lo si serve spolverizzato di zucchero.

Purè di fagiuoli.

Si facciano cuocere dei fagiuoli bianchi e si passino poi pel colatoio, o meglio si pongano in un mortaio e si riducano in poltiglia. Si incorpora poi questa pasta con un pezzo di burro, sale e zucchero in polvere, inaffiandola con latte e passandola poi per stamigna. Si deve però tenerla calda a bagno-maria. Allorquando la si deve servire vi si aggiungerà un poco di burro e la si appronterà sul tondo guernendola con crostini di pane tagliuzzato a riquadro e fritti fino a che assumano un bel colore dorato.

Purè di funghi.

Prendansi dei funghi bianchi e belli e dopo averli lavati e tagliati pongansi per poco al fuoco con sugo di limone e poca acqua, quindi si lascino sgocciolare tagliandoli poi minutamente. Si spremino poscia in un pannolino bianco e si ripongano in casseruola con buon

burro. Appena questo siasi liquefatto ed assume l' aspetto d' olio, vi si aggiungerà una data quantità di consumato, e quindi si riduce alla consistenza del purè, aggiungendovi un poco di pepe in polvere, facendo passare il tutto per staccio. Si serve con altre vivande ma ben caldo.

Purè di piccioni.

Prendansi due piccioni, si taglino a pezzi e si facciano riscaldare in buon sugo. Raffreddati che sieno, si passino in una pastina composta con farina, vino bianco, un cucchiaio di olio d'oliva e sale, quindi facciansi friggere e si diano in tavola guarniti di prezzemolo trito.

Purè di verze.

Si deve dapprima lavare le verze e metterle in una marmitta senza però troppo sfogliarle, quindi vi si uniscono sei cipolle, altrettante carote, quattro spicchi d' aglio, un bicchier d'olio d'oliva finissimo ed un cucchiaio o due di sugo magro. Si riempia la pentola di brodo di piselli e facciasi in esso cuocere le verze

estraendone le carote, le cipolle, e togliendovi anche tutto l'untume. Si prende poi del pane comune, vi si leva la crosta, facendola a pezzetti e deponendoli in una casseruola assieme al brodo delle verze; si fa bollire lentamente il tutto e si serve caldissimo.

Quaglie arrosto.

Noi siamo del parere che il modo migliore di cuocere le quaglie sia di metterle arrosto. Quindi, dopo averle sventrate ed abbrustolite, si porrà loro sul petto una foglia di vite ed una fetta di lardo al disopra, facendole cuocere in uno schidioncino passandole a metà corpo e servendole sopra pane arrostito e condito col grasso. Qualora si intendesse servirle per antipasto, si devono porre in una casseruola con molti pezzi di lardo tagliati minutamente, più una foglia di lauro, sale, pepe ed un bicchiere di vino bianco. Vi si aggiungerà un poco di salsa spagnuola, avendo poi cura di digrassare e passare in stamigna per poi con quella salsa aspergere le guaglie.

Per guarnizione vi si potrà aggiungere per ciascuna quaglia un bel gambero, oppure tartufi o funghi.

Quaglie alla Francese.

Si spiumino, si puliscano e si dividano per metà sei quaglie, e si facciano cuocere lentamente in una casseruola con olio, oppure burro, aggiungendovi spezie e listerelle di lardo. Allorchè trovansi a buona cottura si devono impannare e a cottura completa si devono porre sulla gratella, diluendo il fondo con un poco di brodo e sugo di limone versandolo sulle quaglie ancora fumanti e servendo subito.

Quaglie alla Mantovana.

Si allestiscano le quaglie e si facciano cuocere con burro, fettoline di prosciutto, qualche foglia di salvia, sale e spezie. Quindi si devono bagnare con vino bianco lasciandole bollire ancora per poco e servendole con fette di pane fritto nel burro.

Quaglie alla Marsigliese.

Si sventrino e si allestiscano otto quaglie. Si faccia un composto con burro, farina, cipolle ed un bicchier di vino rosso ed altrettanto d' acqua, aggiungendovi delle fette di lardo, funghi e timo. Vi si metteranno in tale composto le quaglie e si lascieranno cuocere. Ciò fatto si correggerà la salsa con un poco di zucchero fino e si disporranno le quaglie mettendo sotto ciascuna di esse del pane fritto. Si coprino poi colla salsa e si mettano caldissime in tavola.

Ragò di agnello.

Si tagli a pezzi quella parte d'agnello che si vuol ammanire e la si ponga in casseruola con soffritto di cipolla, bagnando con buon brodo e un poco di sale. Si lasci cuocere e rosolare a dovere aggiungendovi poi la soluzione di due uova mischiate assieme ad un poco di farina e col sugo di mezzo limone, avendo cura di rivoltare ed agitare i pezzi stessi con un mestolo. Si serve caldo in tavola.

Ragò di coniglio.

Si metteranno in casseruola due etti di burro con un cucchiaio di farina e allorquando avrà

preso un buon colore, vi si getterà entro il coniglio tagliuzzato e qualche poco di carne di maiale salata di fresco e tagliuzzata a quadrelli. Si bagnerà con vino e brodo in parti eguali, aggiungendovi qualche cipollina ed un poco di funghi, ed il solito mazzetto di erbe aromatiche, pepe e sale a sufficienza. Pongasi l'intingolo sopra vivissimo fuoco onde ridurre il succo ad una metà, digrassando poi accuratamente e ponendolo in tavola ben caldo.

Ragò di vitello.

Si prenda un pezzo di vitello e lo si pesti per bene da ridurlo non più alto di due dita ravvolgendolo nell'uovo sbattuto e quindi nel pane grattugiato facendolo poi rosolare perfettamente da ogni lato con burro arrostito dapprima. Lo si bagni con brodo sino a coprirlo sufficientemente, e appena ultimata la cottura lo si ponga in casseruola chiusa ed a fuoco moderato. Prima di servirlo si deve ravvivare il fuoco e spruzzare leggermente d'aceto.

Rane.

La parte migliore delle rane sono le coscie. Dopo averle quindi scorticate si devono met-

tere in acqua fresca ed ammanire nel modo stesso d'una fricassea di polli. Si ottiene anche dalle rane un brodo eccellente, come si possono ben anche friggere per 25 o 30 minuti entro cipolle tritate, prezzemolo, timo, lauro, pepe, sale e aceto, ravvolgendole, dopo averle distillate, in farina. Badisi alla perfetta cottura. Si servono sopra salviette guernite di prezzemolo fritto.

Razza al burro.

Devesi tagliare il corpo della razza in più parti, separandone però le ali dal corpo e disbarbandola colle forbici. La si sciacqui nell'acqua e la si ponga poi in casseruola con acqua, sale ed un bicchiere d'aceto e un poco di prezzemolo. Tre volte bollito, la si ritirerà dal fuoco lasciandola posare per quindici minuti. Quindi si devono ritirare tutti i pezzi e stillare uno dopo l'altro onde levar loro col coltello la pelle glutinosa che copre i fianchi della razza (pesce) dopo di che si ammanisco sopra tondo. Si stemperi poi un mezzo chilogrammo di burro che si farà arrossare fino a che annerisca, e facciasi in esso friggere un poco di prezzemolo, quindi vi si versi entro il pesce in unione a due cucchiai d'aceto caldo, cercando però di tener lontano il prezzemolo affinchè abbia a rimanere sempre verde. Si serve calda in tavola.

Risotto con brodo di rane.

Facciasi friggere nel burro una cipolla tritata e quindi si bagni con poco brodo di carne e di pesce, ritirando poi la cipolla e gettandovi entro un litro di riso e un poco di zafferano, mischiando bene e versandovi poi del brodo facendo cuocere a fuoco vivissimo. Prima di ritirarlo dal fuoco vi si aggiungerà una manata di formaggio grattugiato ed un poco di burro fresco. Lo si verserá in zuppiera spargendovi sopra un buon intingolo fatto con polpe di rane, onde di gamberi e tartufi neri.

Risotto alla Milanese.

Tritasi una cipolla che si farà soffriggere con burro e midolla di manzo, quindi si bagni con un poco di brodo e si passerà allo staccio. Si rimette il condito nella padella gettandovi entro un litro di riso ed un poco di zafferano. Si mischi, si torni a bagnare con brodo buono, e si continui ad aggiungervene secondo il bisogno. A mezza cottura vi si unirà un pezzo di cervellato e poco prima di versare il riso si aggiungerà un pezzo di burro ed un mezzo bicchiere di vino bianco con formaggio grat-

tugiato quanto basti. Si serve con altro formaggio trito su apposito tondo.

Riso in sotè per zuppa.

Prendansi due ettogrammi di riso e facciasi un buon risotto, ritirandolo però dal fuoco a semi cottura. Vi si unisca poi una bresciana, facendola poi mescolare con un bicchiere di panna ed un poco di eccellente sugo. Allorquando sarà intiepidita, vi si deve aggiungere una soluzione di tre uova intere ben sbattute. Si spalmerà poi con burro una tortiera spolverizzandola di pane e versandovi entro il composto, ponendo il tutto a cuocere con fuoco moderato sotto e sopra. Poscia la si verserà sulla tavola e la si foggierà a pezzi ponendola nella zuppiera nella quale al momento di dare in tavola si potrà versare il consumato.

Avvertiamo che a questo sotè si può benissimo unire qualche legume.

Risotto Turco.

Si mette a fuoco una casseruola contenente un ettogrammo di burro, altrettanto lardo bianco tritato ed una cipolla spaccata in croce. Quando questa avrà preso bel colore, la si

leva e vi si getta dentro un cappone tagliuzzato che si salerà a piacere. Si copre la casseruola e si lascierà cuocere, quindi si bagnerà con due litri di brodo unendovi cinque ettogrammi di riso, mescolando il tutto per bene. Si coprirà la casseruola e si lascierà cuocere a fuoco lento fin tanto che il riso siasi ridotto a dovere e bene asciutto. Lo si serve con buon consumato fatto e tenuto a parte.

Rupi o roccie di ciocolatte.

Si grattugiano 180 grammi di ciocolatte che si porranno a fuoco coll'aggiunta di due albumi d'uova onde diluire il ciocolatte stesso da ridursi come materia da poter adoperare per spalmatura. Si passino quindi per staccio 150 grammi di mandorle peste alquanto grosse e 375 grammi di zucchero ordinario, mescolato assieme, unendovi il ciocolatte. Se poi non basta per rendere l'apparecchio abbastanza liquido, vi si aggiungerà un albume d' uovo in modo che pigliandolo colla mano possa starsene ritto allo scopo di poter formare delle rupi o piccole roccie entro piastre ben unte, oppure entro fogli d'ostia. É necessario che sieno ritte senza che il piede o la base sia più larga della sommitá, aspergendo da ultimo con zucchero misto a ciocolatte in polvere. Si fa cuocere in forno già caldo e poi alquanto temperato. Cotte e raffreddate che sieno, queste roccie si tagliano tutt'intorno all' ostia, formando , se pare , una specie di

verdura artificiale sulla superficie con pistacchi tagliuzzati sottilmente ed avendo l'attenzione d'intingere con un poco di gomma liquida il luogo ove si vorranno applicare i filetti di pistacchio di foglie.

Roast-Beef alla Scozzese.

Si instecchi con lardelli marinati un pezzo di filetto di manzo e lo si lasci macerare nell' aceto per due ore. Lo si mette poi in casseruola lasciandolo rosolare con burro e terminata che sia la cottura a fuoco lento, lo si servirà con buon purè di patate.

Roccie di ciocolatte.

Veggasi « Rupi di ciocolatte. »

Rognonato di montone.

Tengasi lo stesso processo del rognonato di vitello.

Rognonato di vitello.

Si tolgono i filetti ed i rognoni che si taglieranno minutamente, separando in seguito

le croste. É meglio però che tale separazione abbia ad esser fatta dal macellaio stesso. Il rognonato lo si tagli a pezzetti e lo si pone a cuocere in padella dove si sarà prima fatto liquefare un pezzo di burro e del prezzemolo tritato. Al momento di servire vi si aggiunge un poco di vino di Marsala e vino bianco buono.

Rombo.

Ognuno sa che un rombo è un fagiano d'acqua, e quindi lo si deve cuocere nel modo seguente: facciasi la prima incisione sul ventre onde pulirlo, la seconda lungo la spina dorsale. Pulito perfettamente lo si deve sciacquare più volte, strofinandolo con sale sul ventre e col succo di limone e quindi collocarlo in padella avente doppio fondo foracchiato. Su questo si collocherà il rombo col ventre di sopra Si getterà poi un poco di sale nel fondo versandovi acqua fresca in sufficiente quantità da coprire il pesce ed aggiungendovi un litro di latte onde abbia a conservarsi bianco. Si deve far cuocere a vivo fuoco e dopo le prime ebollizioni lo si collocherà vicino al fuoco per due ore circa, secondo la di lui grossezza, onde abbia a grillare solamente. Poscia lo si deve lasciar sgocciolare per bene e lo si serve guernito di prezzemolo, oppure con pesciolini argentati fritti o patate ben fritte.

Ricordiamo che per salsa gli s'addice molto bene quella composta con burro, capperi e salsa di astachi.

Rombo alla crema.

Pongansi due cucchiai da tavola di farina entro una casseruola e vi si aggiunga un etto di burro, un poco di noce moscata in polvere, pepe e sale a sufficienza. Si mescoli il tutto a fuoco vivo lasciando però cuocere la farina per un quarto d'ora. Vi si pongono allora i pezzi di rombo, e quando son cotti a fuoco lento per dieci minuti, si abbia cura di ritirarli aggiungendo un altro etto di burro che si farà stemperare con buon bicchiere di crema. Si versa poi sopra tondo e si serve caldissimo.

Rombo in insalata.

Si tagli a pezzi quadrati lunghi e larghi un dito il rombo che vuolsi servire in tavola, e lo condisca con sale, pepe, olio, succo di limone, oppure con aceto. Lo si serve sopra tondo condito con salsa verde fredda e con un poco di gelatina sbattuta, guernendo il rombo a modo di insalata.

Rombo lessato con salsa.

Si mette nella casseruola un pezzo di burro, un poco di farina, sale, pepe, un'acciuga tritata con capperi, e la si esponga al fuoco senza però lasciar bollire il composto, quindi la si versi sul rombo cotto in acqua, sale e pepe, e si serve.

Salmone in insalata.

In primo luogo si deve far dissalare un pezzo di salmone, poscia lo si porrà a cuocere in acqua fredda sino a che sia riuscito a giusta cottura. A questo punto devesi ritirare dal fuoco la casseruola e coprirla con una salvietta per cinque minuti a capo dei quali si ritirerá il salmone e dopo averlo fatto scolare lo si servirà in insalata. Ricordiamo che la sventratura di questo bel pesce dev'essere accurata e che non si devono praticargli, meno poi al ventre, incisione alcuna; basterà raschiarlo lievemente a ritroso dalla coda alla testa affinchè le squame abbiano a distaccarsi. Le pinne e la cima della coda devonsi tagliare, assicurando per bene la testa perchè se dovesse cascare deformerebbe il pesce.

Si può ben anco farlo cuocere con vino ed aromi, ma meglio peró è da contornarlo solamente di prezzemolo allora che si serve, oppure con salsa piccante con capperi, o all'olandese, o con salsa d'acciughe al burro, o ginevrina, od anche alla vittoria.

Salmone in salsa capperi.

Si prenda un pezzo di salmone e lo si faccia dissalare prima in acqua fresca, poi in acqua bollente e poi di nuovo in acqua fresca. Lo si ravvolge poi in pannolino e lo si fa cuocere con vino bianco ed acqua, fette di limone e le solite erbe aromatiche. Frattanto si preparerà una salsa di capperi triti e passati allo staccio con olio, sugo di limone e pepe e appena che il composto bolle, lo si verserá sul salmone che si sarà disposto dapprima sopra un apposito piatto.

Salsa d'acciuga con burro.

Facciasi riscaldare una data quantitá di salsa spagnuola, e vi si aggiunga poco burro d'acciuga senza però rimetterla al fuoco. Se non vi fosse salsa spagnuola, si adoperi in

sua vece sugo di carni o di brodo in salsa bianca.

Salsa bianca.

Mettasi in casseruola burro e farina e si rimescoli il tutto assieme sopra fuoco lento, quindi vi si aggiunga una cipolletta tritata minutamente onde tale miscuglio abbia a riuscire bianchissimo. Vi si verserà poi sopra del brodo, aggiungendovi erbe aromatiche e noce moscata grattugiata. Qualora si avessero dei ritagli di vitello, od altri volatili si potranno benissimo adoperare facendoli trasudare senza che s' attacchino al recipiente, al cui scopo vi si verserà sopra del brodo e vi si aggiungeranno delle carote, cipolle, erbe aromatiche ecc., formando così un buon vellutato o salsa bianca con brodo assimilato al consommè. Si lasci cuocere per quindici minuti in un angolo del fornello, e si continui lo stesso processo che indicammo per la salsa alla spagnuola. Questa salsa la si può adoperare per quelle vivande che servono di antipasto in bianco perchè vien servita appunto con salsa bianca.

Salsa bianca senza burro.

Sciolgasi un tuorlo d'uovo con sale e vi si versino a goccia a goccia due ettogrammi di olio, spargendo poi la salsa sopra pesci e legumi ed aggiungendovi succo di limone oppure aceto, noce moscata e pepe, se questo lo si aggrada. La salsa però non deve cuocere, basta che il piatto sia alquanto riscaldato.

Salsa al burro.

Si ponga mezzo chilogrammo di ottimo burro in una casseruola, quindi un mezzo cucchiaio da tavola di farina stemperata in poca acqua, noce moscata grattugiata e sale a sufficienza. Si lascierà cuocere il composto in angolo del fornello per circa dieci minuti, quindi si ritirerà dal fuoco e vi si aggiungerà in diversi pezzi un chilogrammo di burro, mescolando sempre affinchè la salsa abbia a riuscir bene. Due o tre minuti di cottura e poi si ritiri. E' questa una salsa buonissima per tutti i legumi alessati che si fanno cuocere in acqua.

Salsa di capperi e di acciughe.

In casseruola si porrà un pezzo di burro grosso come una noce, mescolandovi assieme

un poco di farina. Si stemperi il tutto con una tazzetta di brodo ed un'acciuga, unendovi tre cipollette a pezzetti ed avendo cura di far unire il tutto a fuoco moderato. Si levino poi le cipolle e la salsa è pronta pel servizio.

Salsa di cipolline.

Pongasi in casseruola una data quantità di cipolline e vi si aggiunga la quantità stessa di aceto con poco pepe. Facciasi in modo di restringere il tutto a secco, mescendovi poi del buon succo alla spagnuola e brodo. Se la salsa fosse densa la si chiarifichi.

Salsa alla crema.

Si usa questa salsa per servire coi rombi, merluzzo fresco e altri pesci, guernendone i tondi. Per ottenerla devesi porre in casseruola due ettogrammi di burro due cucchiai di farina, un poco di noce moscata in polvere, sale, pepe bianco, il tutto diluito con crema o latte. Si ponga il composto al fuoco per venti minuti circa, ed una volta giunta a giusta cottura, vi si aggiungerà un poco di prezzemolo trito. Si abbia cura di condensar bene la salsa.

Salsa alla Francese.

Si metta in casseruola un cucchiaio da tavola pieno di cipolline tagliate a pezzetti ed un poco di prezzemolo pure tagliuzzato, più un bicchier di brodo, un poco di aceto, pepe e sale in sufficienza e facciasi bollire. E' questa una salsa che si può adoperare sotto gli arrosti di selvaggina, esempio folaghe, anitre selvatiche ecc., le quali a cottura ultimata danno un grasso eccellente.

Salsa fricassea.

Questa salsa è simile alla tedesca, diversifica soltanto nell'aggiungere un poco di prezzemolo tritato allorquanto si collegano assieme i liquidi.

Salsa alla Genovese.

Si ponga in casseruola il liquido risultante dalla cottura d'un buon pesce. Qualora detto pesce fosse cotto in vino con aromi, allora si porranno due cucchiaiate di liquido ed un cucchiaio di salsa spagnuola ristretta, passando per stamigna ed aggiungendovi un poco

di zucchero, completando così la salsa con burro ed estratto di alice o acciuga. Qualora invece il pesce fosse cotto soltanto in acqua salata, allora si porrà in casseruola una mezza bottiglia di vino rosso di Bordeaux, due cipollette tagliuzzate, due chiodi di garofano, foglia di lauro, un poco di timo e prezzemolo intiero Facciasi cuocere il tutto per cinque minuti, e vi si aggiunga poi un cucchiaio di intingolo di salsa spagnuola oppure salsa bruna. Questa salsa si dovrà diluire onde divenga limpida, restringendola e passandola per stamigna. Aggiungasi un poco di zucchero e un pezzo di burro d' acciuga, e facciasi mente affinchè la salsa non abbia a riescere troppo salata. Essa può servire per tutti i pesci d'acqua dolce ed anche pel salmone.

Salsa all'Italiana.

Prendasi un cucchiaio di prezzemolo, un mazzo di cipolle, dei funghi minutamente tagliati, mezza bottiglia di vino bianco e trenta grammi di burro. Si faccia bollire il tutto in casseruola sino a che siasi ristretto alquanto, mettendovi poi due cucchiai di crema cotta, uno di consumato, tornando a far ribollire a fuoco vivo e schiumando. Allorquando la salsa si sia ben condensata, la si versa in apposito vaso onde servirla.

Salsa all'Olandese.

Si pongano in casseruola due etti di burro assieme ad un poco di farina, due tuorli di uova, un poco di noce moscata, sale e pepe a sufficienza facendo assimilare il tutto. Vi si aggiunga poi un quarto di bicchiere d'acqua e succo di limone, ponendo la casseruola a fuoco o meglio ancora bagnomaria. La salsa la si deve poi mescolare lentamente con cucchiaio di legno e procurando che abbia a riescire ben densa. Si può benissimo incorsorarvi un poco di burro, senza però riporla la fuoco.

Salsa di ostriche, di arselle, di granciporri, di astachi ecc.

Tanto le ostriche che le arselle si devono mettere in acqua bollente con un poco di sale per otto o dieci minuti, estraendole poi per passare subito in acqua fresca, lasciandole poi sgocciolare. Gli astachi invece si coprono in acqua bollente salata; i granciporri si devono far cuocere lestamente in casseruola con cipolle, prezzemolo, erbe aromatiche ed un bicchiere di vino bianco. La salsa de' crostacei è sempre la stessa; un poco di vellutata, aggiungendovi mezzo chilo di burro, oppure

salsa bianca con brodo e burro. I crostacei si devono porre in simili salse dalle quali prendono poi il nome.

Salsa peverata alla Spagnuola.

Pongasi in una casseruola un pezzo di burro, mezzo bicchiere d'aceto, timo, foglie di lauro, cipolline, prezzemolo e sale in sufficienza. Si faccia assimilare il tutto, quindi si restringa, mettendovi poi un poco di succo alla spagnuola e buon brodo.

Ristretta pel tal modo questa salsa, la si faccia passare allo staccio, badando però di non comprimerla.

Salsa piccante.

Questa salsa la si ottiene nel modo stesso di quella alle cipollette, colla sola differenza che si deve aggiungere, in quella che si serve, un cucchiaio di cornici o citriuoli in composta tagliati a fette.

Salsa di pomidoro.

Tolgansi i manichi ad un dato numero di pomidoro ben maturi, e si spremino entro casseruola facendoli cuocere nel succo stesso ch'è loro uscito. A cottura perfetta si devono

sgocciolare e passare in staccio di crine, gettando via l'acqua e traendone partito dal solo sugo che colerà dallo staccio lasciando depositare in una casseruola ponendovi due buoni cucchiai di salsa vellutata. Se non si avesse pronta quest' ultima salsa, la si sostituisca con buon brodo. Si condirà poi la salsa con sale, zucchero e burro allora appunto che la si ritirerà dal fuoco.

Salsa di selvaggina.

In due bicchieri di brodo si faranno cuocere per un'ora i carcami d'una pernice coll'aggiunta di due foglie di lauro, un poco di canella, un bicchiere di vino buono, se di Borgogna meglio, facendo sì che il composto surriferito abbia ad apprendersi siccome una salsa.

Salsa alla selvaggina.

Si prendano rottami crudi di lepre, pernici, beccacce, timo, burro e quattro cipolle e si pongano in casseruola. Si inaffi il tutto con un bicchier di vino bianco, facendo trasudare le carni, versandovi poi sopra del sugo o del consommè. La casseruola si deve tenerla chiusa ermeticamente per trenta minuti almeno, affinchè gli aromi non abbiano a sva-

porare, passando poi il tutto per staccio di seta coll'aggiunta di tre cucchiai di salsa spagnuola. Se si può avere sangue di lepre, lo si aggiunga pure alla salsa, senza però farla bollire, passandola poi per stamigna ed a bagnomaria.

Salsa alla tedesca.

Si opera nel modo stesso della salsa bianca. Si prendono poi sei tuorli d'uova e si diluiranno entro molto succo di limone, aggiungendovi del burro. Si assimili il tutto e si unisca la vellutata e si avrà una buona salsa tedesca, passandola però per stamigna e tenendola a caldo a bagnomaria.

Salsa vellutata.

Altro non è che la salsa bianca. Rimandiamo quindi il lettore a tal rubrica.

Salsa verde o insalata di pollame.

Taglisi a fette gli avanzi di un pollo. Si separino le ali dalle punte, e qualora le coscie fossero voluminose, si taglino in due levandovi la pelle. Tutti questi pezzi si devono condire come qualunque altra insalata, servendoli sopra tondo ad uso fricassea. Si guer-

nisca il contorno del tondo stesso con cuori di lattuga ed uova sode tagliate a quarti. Si componga poi una salsa verde, la si versi sull'insalata di pollame, decorando il tutto con nasturzi in fiore, filetti d'acciughe e ciriuoli.

Salsa alla Vittoria.

Prendasi mezzo chilogrammo di burro tagliuzzato e lo si ponga in casseruola unendovi quattro tuorli d'uova, un poco di aceto di sughero detto *Elder Vineger*, due cucchiaini di serpentaria, uno d'aceto di pimento, uno di soga, un poco di noce moscata grattugiata, e per ultimo vi si aggiunga un altro mezzo chilogrammo di burro onde vellutare la salsa. Poi in altra casseruola, più grande della prima, vi si ponga dell'acqua, collocandovi nel fondo della casseruola stessa due pezzi di legno in croce onde sovrapporvi la casseruola che contiene la salsa stessa. Tutte e due le casseruole si metteranno al fuoco, rimescolando continuamente la salsa sino al punto che abbia preso buona consistenza.

Salsa a volontà.

In una casseruola si faccia liquefare del burro e vi si mettano poi funghi o spugnole unitamente ad un poco di giambone e qualche fettolina di vitello. Appena che il composto

avrà preso un bel colorito, vi si metterà del brodo lasciando bollire a fuoco moderato. Prodotto che abbia un poco di succo, si deve aggiungere un bicchiere e mezzo di crema dolce, togliendo subito il giambone ed il vitello, lasciando bollire nuovamente per quindici minuti, mescolando sempre con cucchiaio. Presa che abbia la massa buona consistenza la si ritira e detta salsa può essere adoperata per tutti i piatti di carni eccettuati i pesci.

Salse per vivande bianche.

Si ponga della raschiatura di pane e poca mollica in una casseruola, unendovi un mezzo quinto di vino bianco, più un limone tagliuzzato, un quinto di brodo perfetto o di consumato, un mezzo bicchiere d'olio d'oliva ed infine un poco di serpentaria. Si deve lasciar bollire il composto a fuoco moderato, e si deve levare poi l'unto facendolo passare per staccio. La salsa è fatta.

Salsiccia alla gratella.

Si punzecchi dapprima la salsiccia e quindi la si faccia cuocere sopra gratella e la si metta in tavola con purè di patate, oppure di lenti.

Salsiccia di Bologna.

Questo salsicciotto lo si deve tagliare a fette e guernire con prezzemolo arricciato.

Salsiccia di Lione.

E' anche questo un salsicciotto che dev'essere tagliato a fette e servito con guernizioni di prezzemolo arricciato.

Salsiccia di prezzemolo.

Facciasi rinvenire in tegghia la salsiccia e quindi la si tagli a pezzetti spolverizzandola di farina, e poco dopo con buon vino bianco, un trito di prezzemolo e buon sugo, curando che la salsa abbia ad amalgamarsi. Si serve calda.

Salsiccia alla Sarda.

Si devono tritare tre ettogrammi di carne di vitello, oppure quattro di maiale ma ben magro, due ettogrammi di ventresca di maiale, qualche tartufo bianco ed uno spicchio d'aglio.

Si amalgami il tutto con un bicchierino di rhum, canella e sale e col composto si devono riempire alcuni budellini grossi come l'indice. Si fanno poi friggere con burro per otto minuti e si servono caldissimi.

Salsicciotto ai crauti.

Pongasi un bello zampino di Modena in casseruola unendovi legumi tagliati in pezzetti con acqua fredda quanto basti per coprire il salsicciotto suindicato. Si metta la casseruola a fuoco ardente, e preso che abbia una buona bollitura si deve diminuire il fuoco perchè abbia a cuocere pacatamente. Si leva il salsicciotto e lo si scola, tagliandolo poi a fette, al momento di servire ed adagiandolo sopra piatto dove giá si è preparato un buon crauto condito come abbiamo indicato alla rubrica stessa.

Sanguinacci.

Si operi nel modo seguente: 1° mescolando bene il sangue dopo avervi posto un poco di aceto; 2° si puliscano bene le budella; 3° si taglino a pezzetti dodici cipolle facendole cuocere nella sugna; 4° cotte queste vi si aggiungeranno quattro litri di sangue, due chilogrammi di sugna tagliata a pezzi quadrangolari, prez-

zemolo, cipollette tritate, sale, pepe, spezie, ed un litro di crema; 5° si mescoli il tutto per bene onde non abbia a raggomitolarsi. Dopo ciò si deve unire per bene il miscuglio ed immergerlo nelle budella, facendo osservazione di non empirle troppo affinchè non abbiano a scoppiare. Si leghino con spago e si immergano in acqua quasi bollente, e appena che principiano ad essere caldi si ritirino e si lascino raffreddare.

I sanguinacci si possono far cuocere tanto alesso che arrosto.

santè di cinghiale.

Si tagli a sottilissime fette e diagonalmente un pezzo di fresca lombata di maiale alla quale si avrà prima levata la parte grassa. La si stiacci, si infarini e si frigga con buon burro a fuoco vivo. Dopo averle voltate e rivoltate, si bagneranno con buon vino bianco malvasia, alcune stille di acquavita, un po' di brodo e sugo eccellente. Si serve a giusta cottura, ponendovi un poco di succo fresco e sugo di limone.

Santè alla militare.

Pongasi a fuoco una padella entro la quale vi si porrà un poco di burro e di grasso di manzo con alcune fettoline di carne che si avrà cura di rivoltarle in tutti i modi. Allor-

quando queste son quasi cotte, vi si deve aggiungere sale con poco d'acqua, ed un buon bicchierino di acquavite. Si lascia il tutto bollire e si serve caldissimo.

Scaloppini d'agnello ai funghi.

Si deve tagliare ad uso scaloppini la carne d'agnello che si sarà fatta dapprima arrostire o che si tenesse ancora in credenza avanzata il giorno prima. Si prendino dei funghi ben affettati e si facciano passare al burro mescolandovi un poco di prezzemolo trito, bagnando con buon brodo. Dopo di che si pongano i funghi con gli scaloppini; si passi la cozione allo staccio facendo poi riscaldare il tutto aggiungendovi un tuorlo d'uovo sciolto, ed al momento di servire un poco di limone. Inutile aggiungere di dar prima una buona mischiata.

Scaloppini di riso.

Si faccia cuocere in ristretto un bel pezzo di culaccio di manzo. Lo si lasci raffreddare; quindi lo si tagli a fette grosse mezzo dito, e colla carne stessa si formino dei triangoli, quanti ne possono occorrere per fare una corona all'ingiro d'un timballo. Si ungerà di burro depurato; si collochi sul fondo un rosone

di lingua con tartufi cotti, quindi si intonachi tutto lo stampo di buon risotto cotto e si empisca il centro cogli scaloppini di manzo che si avranno preparati cotti con funghi e lingua ben conditi. Si coprirà poi con altro riso e si farà riscaldare il tutto a bagno-maria servendolo poi cosparso di buon sugo.

Scaloppini di vitello alla Romana.

Prendasi del vitello alessato e lo si tagli a piccole fette obblunghe. Si espongano a fuoco ardente in casseruola ponendovi assieme burro e olio d'oliva, facendo cuocere gli scaloppini d'ambo le parti e sostituendone altri perchè non si farà che uno strato alla volta - sino a che saranno tutti cotti. Vi si aggiungerà poi un poco di pane grattugiato che si bagnerà con brodo e rimetteranno gli scaloppini, spolverizzandoli con prezzemolo tritato. Si diminuirà allora la forza del fuoco onde abbiano a sobbollire qualche poco, aggiungendovi, all'ultimo momento di dare in tavola, un pezzo di burro ed un poco di succo di limone.

Scorzonera al latte di porco.

Dapprima si faccia friggere un pezzo di burro con prezzemolo e cipolla triti, quindi vi si aggiunga la scorzonera tagliata a piccoli pezzi, dopo averla ben risciacquata. Tra-

scorsi quindici minuti vi si aggiungerà un cucchiaio di farina, sale e pepe, rimestando e lasciando cuocere per altri quindici minuti. Separatamente si battano tre tuorli d' uova con un poco di sugo di limone e due cucchiaiate di buon brodo; si versi questa salsa sulla scorzonera e si dia in tavola.

Sedani.

I sedani si possono adoperare per miscuglio con altre erbe, ed anche si mangiano crudi come l'insalata con buon olio d'oliva, pepe e sale.

Sgombro alla Brettona.

Si apra in due il dorso dello sgombro senza però separarlo e si rompa la spina per agevolare la cottura. A quest' uopo si adoprerà la parte non tagliente d'un coltello quindi si lavi, si asciughi, si asperga di farina e lo si ponga in padella nella quale si sarà fatto liquefare circa mezzo chilogramma di burro. Il pesce lo si deporrà dapprima dalla parte aperta e poi lo si rivolterâ dall' altra onde farlo cuocere per bene. A questo punto si porranno nella padella molte cipolle tagliuzzate, lasciandole cuocere assieme e ponendovi un cucchiaio d' aceto, sale, pepe e versando il tutto sugli sgombri al momento di servire in tavola.

Sogliole all'acqua salata.

Dopo averle sventrate e ben lavate, si devono gettare in acqua bollente salata, avendo cura di ritirarle prontamente appena son cotte e ponendole in tavola con olio e prezzemolo.

È questa una cucinatura semplice e ben si addice a tutti i pesci di mare.

Sogliole all'Inglese.

Vi si levino dapprima la pelle e la coda e facciasi da una parte la solita incisione trasversale onde riescire nell'operazione suddetta con somma facilità. Si taglino poi con forbice le pinne e la testa e si pongano poi in casseruola con due tuorli d'uova sbattuti e molto sale. Poi ravvolgasi il pesce nel pane grattuggiato e lo si faccia friggere. Si metterà in tavola con prezzemolo fritto verso la parte della testa o limoni alla coda.

Sogliole al succo di limone.

Prendansi le sogliole e si facciono marinare in olio, succo di limone, cipolle tritate, sale e pepe quanto bastino. Si facciano poi sgoc-

ciolare e si ravvolgano nel pane grattuggiato facendole arrostire sulla graticola a fuoco moderato e rivoltandole a tempo onde abbiano in ogni lor parte ad acquistare bel colore. Si serviranno in tavola ben fumanti con pezzi di limone.

Soppressata di pollo d'India.

Si taglino il collo e la zampe al dindo e facciansi rientrare le coscie al di dentro, dissossando le ali sino alla pinna. Si collochi il dindo sopra salvietta e lo si rivolti sul suo ventre fendendolo per il dorso e dissossandolo senza però guastarvi la pelle. Vi si levino i nervi delle coscie, le carni del petto e delle coscie introducendovi poi pezzetti di lardo nella parte magra del dindo così disossata e condita di sale, pepe ed erbe aromatiche. Si componga poi un farcito con due chilogrammi di carne magra di vitello e di lardo tritati finissimamente, oppure pesti in mortaio aggiungendovi pepe, sale ed erbe aromatiche. Si stenderà sopra il pollo il farcito poscia uno strato di lardo, e quindi un secondo strato di filetti di pollo, ovvero carne di vitello, continuando fino a che il dindo siasi coperto completamente. Sopra il ventre vi si spremerà del succo di limone e nuovo lardo, avvolgendo il dindo stesso in pezzuola onde conservargli la forma. Si ponga quindi a cuocere

per tre ore, aggiungendovi quattro piedi di vitello ed alcune cotenne di lardo e grasso adoperato dello stesso farcito. Cotto lo si levi dalla casseruola e si lasci raffreddare schiacciandolo con peso grosso onde fargli uscire il succo. La pezzuola non si deve levare se non quando il dindo siasi perfettamente raffreddato. Dopo di che si prenderanno due uova, senza albume, si sbatteranno e si mischieranno per bene sino a che spumeggino, unendovi un poco di sugo congelato della vivanda e ponendoli sul fuoco onde ottenere l'ebollizione. Allora è necessario togliere il tutto, coprirlo e metterlo accanto un buon fuoco sia sotto che sopra e lasciarlo così col fornello. Allorquando il bianco è quasi cotto, si deve aggiungere il succo di un limone onde farlo chiarificare, lasciandolo riposare per tre quarti d'ora onde passarlo attraverso salvietta. Fredda che sia la gelatina, si adopera per aggiungere alla soppressata.

Spalla di montone allo spiedo.

Prendasi un bel pezzo di spalla di montone e la si picchietti con ramicelli di prezzemolo bagnati nell'olio d'oliva, ponendovi però dapprima un trito di erbe aromatiche, scalogno, aglio e chiodi di garofano in polvere. Assicurata la carne allo spiedo, la si lascierà quindi cuocere lentamente. La si mette in tavola con insalata oppure con salsa piccante.

Spinacci.

Si ammaniscono gli spinacci tanto col grasso, quanto col sugo di carni, come pure colla crema, dopo averli, ben inteso, fatti cuocere in acqua semplice.

Ricordiamo che gli spinacci sono la vera scopa dello stomaco.

Spinacci all'Inglese.

Si mondino e si lavino con cura e quindi si facciano cuocere in acqua bollente con sale. Appena cotti si devono stillare e poscia passarli in acqua fresca, spremendoli poi colle mani onde levar loro tutta l'acqua. Si triturereranno finamente e si metteranno in casseruola con burro fresco, pepe, sale e noce moscata in polvere. Appena assorbito il burro, vi si aggiungerà un mezzo cucchiaio grande di farina onde farli meglio assimilare. Si torna poscia a metterli al fuoco disponendoli sopra tondo in forma di piramide e ponendovi nel mezzo un poco di burro freschissimo.

Stecchi alla Biellese.

Si preparino due ettogrammi di polenta gialla condita con burro, formaggio e buon sugo. La si stenda sopra lastra in modo che non sia più alta di mezzo dito, e quando siasi

raffreddata la si deve disporre a rotelle. Si preparino pure altre fette di tartufo bianco ed eguale quantità di rotelle di formaggio dolce. Sopra appositi stecchi vi si infilino prima un disco di polenta, poi una fetta di tartufi e così di seguito per tre volte. Si cospargano di buon sugo, si impanino e si facciano friggere. Si servono caldissimi in tavola.

Storione.

Questo pesce ha una carne davvero consistente e supera quella di qualunque altro pesce. Lo si fa cuocere allo spiedo, oppure con marinata e si presta a tutti i modi di condimento come le carni di vitello. Abbiasi cura di prenderlo fresco.

Storione alla Foscari.

Prendasi un bel pezzo di storione e lo si ponga in casseruola assieme a fettoline di vitello o lardo, un bicchiere di vino bianco magro, mezza cipolla trita, un poco di prezzemolo pure tritato, un gambo di sedano, una foglia di lauro, sale, pepe e brodo a sufficienza. Appena cotto si mette in tavola immerso nella sua stessa cozione che dapprima però si sarà ristretta e passata allo staccio.

Storione alesso.

Vegga il nostro lettore per la relativa cottura la rubrica « Lesso di storione ».

Stracchino gelato alla Bavarese.

Si prenda un litro di latte e lo si faccia bollire con zucchero finissimo, assieme ad un bastoncino di vaniglia e raschiatura di buccia di limone. Si diluiscano in esso otto tuorli d'uova, rimettendo a fuoco e mescolando sempre con cucchiaio di legno sino a che la crema siasi fatta ben densa; poscia la si ritira aggiungendovi un poco di colla di pesce che si sarà diluita in poc'acqua e si passi il preparato per staccio finissimo, aggiungendovi moltissima panna sbattuta. Si mescoli il tutto per bene versando il composto nello stampo che si collocherà nel ghiaccio pesto, servendo lo stracchino sopra tovagliolo ripiegato.

Stufato d'agnello con maccheroni.

Si faccia cuocere un pezzo di agnello a fuoco lento entro una stufaiuola, aggiungendovi i soliti ingredienti in maniera di ottenere un buon stufatino. Sul coperchio vi si porrà un

poco di bragia, e cotto che sia si servi in tavola con maccheroni conditi a parte, aspergendo il tutto collo stesso sugo dello stufato.

Stufato alla campagnuola

Si lardelli un bel pezzo di culaccio di manzo e lo si metta in pentola di terra inverniciata, aggiungendovi carote, sedano tritato, foglie di lauro, timo, noce moscata, un bicchierino di acquavite ed uno d'aceto, sale a sufficienza ed infine un bicchier d'acqua. Si chiuda ermeticamente la pentola turando il giro del coperchio con pasta fatta con farina bianca ed uovo. Si deponga il vaso nel forno a dolce calore lasciandovelo cinque o sei ore. Si serve caldo.

Stufato alla Milanese.

Si prenda un bel pezzo di culaccio di manzo e lo si batta per bene, quindi lo si lardelli. Si preparino alcuni pezzettini di lardo spolverizzandoli con sale, pepe, canella e conficcandoli entro la carne con chiodi di garofano, mettendolo poi nello stufaiuolo nel quale si sarà posto grasso di manzo tritato, un pezzo di burro, una cipolla tagliuzzata e qualche pezzetto di prosciutto. Arrossata che sia la cipolla, la si deve ritirare, lasciando che il

manzo abbia a rosolare per bene da tutte le parti, bagnando di tanto in tanto con brodo e con un buon bicchiere di vino nero avendo cura che detta cozione abbia a coprire il manzo stesso. Si faccia cuocere lentamente sino a giusta cottura e si serva in tavola fumante.

Stufato alla Parigina.

Si prenda un bel pezzo di culaccio di manzo e vi si pongano pezzetti di lardo spalmati con olio e ravvolti nel pepe, sale, timo, lauro e prezzemolo triturato finamente. Lo si metta in casseruola con un poco di grasso, aggiungendovi tre carote, una cipolla, chiodi di garofano, erbe aromatiche, due piedi di vitello, diverse cotenne di lardo, due mestole di brodo, un bicchiere di vino bianco e un bicchierino di cognac. Facciasi cuocere a fuoco moderato per cinque o sei ore, quindi si aggiunga un cucchiaio di sugo e le carote, indi si metta in tavola tagliato a fette.

Tacchino.

Per la cucinatura riflettesi il dindo essendo la stessa cosa, e quindi mandiamo il lettore a detta rubrica. Vegga ben anche la rubrica «Gallinaccio», essendo lo stesso processo.

Tenerumi alla giardiniera.

La cottura si deve eseguirla come quella dei tenerumi di vitello al sole. Si servono questi con una giardiniera di legumi.

Tenerumi di piselli.

Si fanno cuocere i tenerumi nel modo stesso di quelli al sole, temperandoli però con piselli cotti al lardo.

Tenerumi di pomidoro.

Hanno la stessa cottura e processo degli altri tenerumi, diversificano soltanto nella salsa, che in questo caso vi si aggiungerà una buona salsa fatta con pomidoro.

Tenerumi con punte d'asparagi.

Si ammaniscono nello stesso modo dei tenerumi di vitello al sole. Il guarnimento però lo si deve fare con sole punte di asparagi nel mezzo.

Tenerumi di puré d'acetosa.

Il processo per la cottura è identico ai tenerumi al sole. Si servono questi con salsa d'acetosa.

Tenerumi di vitello alla cicoria.

Il processo è lo stesso degli altri tenerumi, diversifica soltanto nella salsa per la quale si adopererà un buon composto di cicoria. Così pure si dirà: tenerumi di vitello ai funghi, perchè si adopereranno i funghi ecc.

Tenerumi di vitello all'uso pollame.

Si tolga ad un pezzo di vitello il solo tenerume, tagliandolo poi a fette dello spessore di un dito e della larghezza di tre centimetri. Si lasci guazzare nell'acqua tiepida per circa un'ora, quindi si passi in acqua bollente salata. Si pongano i pezzi in una casseruola con cipollette ed una sola cipolla armata di due chiodi di garofano, erbe aromatiche, un poco di sale e acqua quanto basti per coprire il tutto. Facciasi cuocere per circa un'ora e mezza, facendo attenzione di schiumare per bene. Quindi si passi il tutto, tranne il vitello, per lo staccio, ritirando i tenerumi dalla casseruola, nella quale si porrà un pezzo di burro e un cucchiaio da tavola di farina. Appena si scorgerà essere ben calda, vi si mescolerà il succo liquido, diluendo per bene e in modo che non s'abbia a produrre qualche gnocco, altrimenti bisognerebbe ripassare il tutto per stamigna. Si tornino a porre i tenerumi nella casseruola e si lascino bollire per un quarto d'ora, quindi si legano con due o tre tuorli d'uovo. Si servono caldissimi.

Tenerumi di vitello al sole.

Si prendano dei tenerumi di vitello e si facciano friggere per metà assieme a buon burro e mollica di pane. Dopo averli fatti passare

nel tuorlo d'uovo, si passeranno una seconda volta facendoli in seguito friggere a calore non troppo forte e servendoli a modo di tortelli in piramide sopra salvietta coronandoli con prezzemolo fritto.

Testa di vitello bragiata all'orientale.

Si sboglienti la testa onde poterla pulire e disossare; quindi la si tagli a pezzi e la si faccia cuocere abbragiata in buon sugo sin tanto che sia tenera. La si mette in tavola condita con sale, pepe e sugo di limone.

Tinca con cipollette.

Pongasi un poco d'olio in una casseruola, poi alcune foglie di salvia, finocchio e maggiorana. Si metta a fuoco e vi si stemperi entro la cozione un poco di farina bianca diluita con vino bianco ed egual quantità di aceto, più un pizzico di zucchero, sale e pepe. Si lasci bollire per circa dieci minuti, si passi il tutto allo staccio e si versi sulla tinca fredda che si sarà dapprima fatta friggere con buon olio.

Tinca alla graticola.

Si sboglienti una tinca per poi raschiarla e sventrarla, quindi la si ponga in fusione per diverse ore in una marinata d'olio con erbe fine, spezie e sale. La si faccia poi cuocere sulla gratella colla sua marinatura, il tutto raccolto nella carta, e la si metta in tavola tanto con salsa bianca peverata, quanto semplicemente.

Tinca alla vivandiera.

Si pulisca dapprima una bella tinca e poi la si apra nel mezzo; quindi la si asciuga e la si infarini facendola friggere con olio fino e con buon burro. Rosolata che sia d'ambo le parti, la si ritira e si mette nella cozione una cipolla a fette e due foglie di salvia. Facciasi cuocere moderatamente e per ultimo vi si aggiunga un poco d'aceto, spremuta d'uva acerba ed un poco di pepe. Si verserà la salsa sulla tinca e si serve prontamente.

Tinche alla prussiana.

Si raschino, si sventrino e si lavino quel dato numero di tinche che voglionsi adoperare. Si metta poi in casseruola un pezzo di

burro fresco, olio d'oliva, un'acciuga, uno spicchio d'aglio pesto, e facciasi rosolare, e quando l'olio avrà preso bel colore vi si immergeranno le tinche lasciandole cuocere lentamente. A metà cottura vi si aggiungerà un poco di prezzemolo, e a cottura completa si servono in tavola caldissime.

Tonno alla gratella.

Si ponga nel latte per qualche ora un pezzo di tonno salato. Dopo di che lo si stilli e lo si ponga in fusione almeno per due ore con olio, sugo di limone e prezzemolo fritto. Di poi lo si ravvolge nel pane grattuggiato e lo si cuoce lentamente sulla graticola. Lo si serve cosparso colla sua stessa marinatura.

Tordi alla Veneziana.

Prendansi dodici tordi e dapprima si spiumino e poi si facciano abbrustolire, levando loro gli occhi ed il sottobecco senza però toccare le interiora. Quindi si infilzino sullo spiedo con fette di lardo e foglie di salvia. Si fanno poi cuocere a fuoco ardente e si bagnano con burro sciolto, salandoli a sufficienza e portandoli in tavola con fette di pane fritte col grasso della leccarda.

Torta alla Milanese.

Si tritino due etti di mandorle dolci dopo averle sboglientate e pelate, e si mischino con un ettogramma di farina bianca, egual quantità di farina gialla finissima e due ettogrammi di burro. Vi si aggiunga un poco di panna e raschiatura di limone amalgamando il composto con diligenza e distendendolo poi alla altezza d'un dito non più in una tortiera spalmata di burro. Facciasi cuocere a fuoco moderato e si metta in tavola calda.

Torta alla Veneziana

Si faccia cuocere e glassare in buon consumato una zinna di vitello, ed una volta raffreddata la si triti e la si pesti assieme ad un poco di giambone fino, unendovi la polpa della noce di vitello spoglia dai nervi e dalla grassa, attenendosi alle seguenti dosi: tre ettogrammi di zinna in uno di giambone per sei ettogrammi di polpa di vitello. Si pesti il tutto aggiungendovi sale e pepe a sufficienza, noce moscata, due tuorli d'uovo, un cucchiaio di sugo, passando poi allo staccio e lavorando la pasta con vino Madera e un ettogramma di tartufi neri tagliuzzati per bene. Si spalmerà per bene con burro uno stampo liscio

e lo si riempirà col composto, mettendolo poi a bagnomaria. Un'ora prima di dar in tavola lo si farà ricuocere in forno.

Torta verde.

Facciasi sciogliere un pezzo di burro con poca farina, quindi vi si aggiungano due manate di pane grattuggiato, due bicchieri di panna, un mostaccino in polvere, poco zucchero e formaggio grattuggiato. Si mescoli il tutto con diligenza, e quando trovasi in ebollizione la si ritiri dal fuoco amalgamandovi la soluzione di tre uova intiere, se si saranno impiegati solamente due bicchieri di panna, o di più in proporzione aggiungendovi finocchi e uva sultanina. Vi si metterà poi un tritume di spinacci cotti e ben spremuti. Si spalmerà poi di burro una tortiera di rame spolverizzandola con pane fino e versandovi entro il composto e facciasi cuocere. La si metterà in tavola caldissima e spolverizzata con zucchero finissimo.

Tortorelle all'Americana

Si prendano due tortorelle, e dopo averle pulite per bene, si taglino in quattro marinandole con aceto, vino bianco, un poco d'olio

d'oliva, prezzemolo, lauro, timo, sedano, cipolla e pepe, il tutto bollito per dieci minuti. Dopo circa tre ore di marinatura si ritireranno i pezzi delle tortorelle e si asciugheranno bene, si infarineranno e si ravvolgeranno in uovo sbattuto con sale, poscia si faranno friggere in buon grasso bollente e si serviranno prontamente.

Triglie fritte.

Si diguazzi e si pulisca quella quantitá di triglie che si vogliono adoperare, quindi si bagnino d'olio d'oliva fino e si facciano cuocere in padella. Si accomoderanno poi sopra piatto con insalata trita al disotto e con accompagnamento di salsa fatta con olio ed aceto.

Trippa alla Borghese

Si diguazzi in più acque la trippa e quindi la si tagli a listerelle. Frattanto facciasi arrossare con burro una cipolla, un gambo di sedano, una carota tagliuzzata, un ramoscello di salvia, timo ed una foglia di lauro, e dopo circa trenta minuti di ebollizione si faccia passare il composto allo staccio, tornando a mettere a fuoco la salsa ponendovi poi entro la trippa assieme ad un poco di raschiatura

di lardo, pezzetti di giambone, sale e pepe. Si bagni quindi con buon brodo e allorquando tocchi la cottura vi si aggiunga un rosso di uovo fatto con farina e burro. Si serva bollente.

Trota all'Avignone

Si sventrino due belle trote, si riempisca la cavità addominale con burro manipolato con prezzemolo. sale e pepe. Si faccia cuocere con vino bianco tanto che basti per coprirle, aggiungendovi erbe aromatiche, una cipolla, noce moscata, pepe e sale a sufficienza e lasciando bollire sino a cottura completa. Si servono caldissime in tavola.

Trota alla Ginevrina

Si sventri e si lavi una bella trota e la si faccia poi cuocere con vino bianco, cipolle affettate, timo, lauro, prezzemolo, chiodi di garofano e sale a sufficienza. Cotta che sia, la si ponga sopra una salvietta ripiegata e la si metta in tavola guarnita di prezzemolo con una salsiera a parte contenente cozione passata allo staccio e mescolata con un poco di burro, manipolaia con farina e prezzemolo trito.

Turbantino di filetti di sogliola.

Si levi la pelle alle sogliole e si stacchino i filetti, quindi si pongano in casseruola entro la quale si sarà diluito dapprima mezzo chilo di burro ed un poco di cipolletta, sale ed un poco di succo di limone. Si facciano cuocere a fuoco lento sino a che riescano candide. Si taglino a lunghi pezzetti e si riquadrino, dopo di che si pongano in salsa bianca con fiore di latte, oppure in salsa tedesca e guernendo il turbantino. Si può benissimo aggiungere funghi, fondi di carciofi, code di granchiolini ed altre guarnizioni di lusso, ma si può però anche fare a meno.

Uova d'amore.

Altro non sono che i berlingozzi alla rosa, e quindi noi mandiamo il nostro lettore a detta rubrica.

Uova d'oro.

Si ottengono nel modo stesso dei berlingozzi al garofano, e quindi mandiamo il lettore a detta rubrica. Il titolo varia semplicemente nel variare la cittá ove si fanno. Vengono così chiamati a Parigi, siccome chiamano uova d'amore i berlingozzi al rosa.

Uova all'Aurora

Prendasi dodici uova sode e separinsi gli albumi dai tuorli, tagliandone poi sottilmente

i primi e la metà dei secondi. Frattanto si pronterà una salsa bianca con fior di latte, molto densa, ponendo in essa gli albumi ed i tuorli tagliati e passando su di essi, attraverso uno staccio, il rimanente dei tuorli di uovo che si aspergeranno di burro caldo ben chiarificato. Vi si aggiungerà poi un poco di sale, ponendo al forno la casseruola con qualche bragia sopra il coperchio. Ricordiamo che si devono rasciugare con una specie di crosta senza però lasciarli assumere altro colore.

Uova in Camicia

Si metta a fuoco una casseruola contenente acqua, sale ed un mezzo bicchiere d'aceto. Appena che principia l'ebollizione vi si devono lasciar cadere nell'acqua stessa sei uova, ritirandoli ad uno ad uno dopo due o tre bolli, e ritagliando il bianco all' ingiro per dargli forma regolare. Si stillino sopra un pannolino, si dispongano su piatto e si cospargano di salsa agro-dolce oppure con salsa verde.

Uova alla crema.

Facciansi indurire le uova quindi si taglino in due e si pongano in una salsa alla crema.

Uova farcite.

Facciansi indurare una dozzina di uova; si taglino all'estremità superiore per un terzo circa e facciasi uscire il tuorlo, senza però che l'albume abbia a rompersi. Si pongano quei tuorli entro un mortaio, aggiungendovi tre tuorli d'uova crude, acciughe tritate, serpentaria e cipolle del pari tagliuzzate, nonchè un poco di mollica di pane e molto pepe. Si pesti ogni cosa nel mortaio, quindi si guarnisca di quel farcito l'albume delle uova e si chiudano. Si guernisca il fondo di una casseruola col restante del farcito, collocandovi entro le uova, aspergendole prontamente di burro chiarificato, e facendo cuocere per circa trenta minuti a fuoco vivissimo.

Uova inzuccherate.

Si sbattano gli albumi di sei uova con un cucchiato di zucchero e la sottile buccia di mezzo limone. Vi si aggiunga poi la soluzione dei tuorli d'uova e si mescoli il tutto con un poco di panna e poco sale. Facciasi cuocere la frittata nel burro, quindi la si ritiri e la si pieghi, spolverizzandola di zucchero e passandovi sopra un istante la pala arroventata e si mette in tavola caldissima.

Uova di Latte

Si diluiscano sei uova intere in un litro di latte inzuccherato assieme ad un poco di fiori d'arancio. Si passino per staccio sopra terrina, quindi facciasi rapprendere sul bagno-maria con fuoco sotto e sopra per un quarto d'ora circa. Si possono egualmente approntare queste uoova col caffè e col cioccolatte.

Uova alla mandriana

Facciasi leggermente arrossare un pezzo di burro con un cucchiaio di farina, un pizzico di prezzemolo trito, sale e spezie, bagnate con un bicchier di panna, e dopo alcuni minuti di ebollizione vi si gettano entro sei uova sode tagliuzzate a fette. Appena calde si servono.

Uova mescolate al guscio

Si taglino otto rotondini di pane forandoli nel mezzo onde farvi stare un uovo. Si vuotino otto uova rompendo il guscio da una sol parte e si sbattano entro casseruola aggiungendovi un pezzo di burro, prezzemolo trito ed una cipolla a pezzetti, piú sale e spezie e

due cucchiai di panna. Si esporrà a fuoco, e quando sono cotti si rimetteranno nei ioro gusci che si saranno lavati e sgocciolati per collocarli nel pane, servendo in tavola prontamente.

Uova alla neve

Si faccia bollire un mezzo litro di latte e frattanto si rompano otto uova tenendo separati gli albumi e sbattendo i primi sino a che abbiano a spumeggiare ed aggiungendovi allora due cucchiai grandi di zucchero in polvere continuando a mescolare leggermente. Si dia al latte un sapore aromatico, come sarebbe quello di fior d'arancio, di vaniglia o di corteccia di limone. Nel latte bollente quindi vi si porrà mano mano un cucchiaio di albumi sbattuti nel modo seguente: si facciano rigonfiare, si rivoltino onde vi abbiano a levar bene da tutte le parti, lasciandoli in seguito sgocciolare sopra staccio. Nel tempo stesso si stempereranno i tuorli nel latte che ancora rimangono, aggiungendovi, se si reputa necessario, dell'altro zucchero. Si diluisca il tutto per bene, quindi si passi la crema sul fuoco, mescolandola però sempre con cucchiaio di legno. Appena condensata, si ritiri dal fuoco, non lasciandola però bollire. Dopo di che la si passerà per staccio e la si verserà sulle uova che si saranno poste a guisa di piramide sopra un tondo Questo frammesso lo si

può benissimo servire caldo tanto al limone, che all'arancio, al caffè, ovvero alla vaniglia, al maraschino ecc.

Uova alla Parmigiana

Si sbattano otto albumi d'uova sin tanto che siansi ridotti a neve, aggiungendovi poi i tuorli con due etti di burro sciolto ma non bollente, sale e pepe quanto bastino. Si spalmi il piatto con un poco di burro, e lo si metta al fuoco, disponendovi sopra delle fette sottili di formaggio parmigiano e collocandovi sopra il coperchio la cenere calda, quindi vi si versi sopra il composto e lo si faccia cuocere onde sia ben gonfio e si serva prontamente.

Uova al rhum.

Si facciano cuocere .indi si taglino per metà venti uova. Si dispongano sopra un piatto una dozzina, avvertendo che per conservarle calde si porrà il tondo sopra una casseruola contenente acqua bollente. I tuorli degli altri otto uovi si stempererano in una casseruola con un bichiere di rhum, poco sugo al limone e zucchero in polvere. Si versi questa salsa sulle uova.

Uova alla Sarda.

Si rompano otto uova fresche che si faranno rappigliare un istante. Si terrà in pronto una casseruola con entro salsa composta di prosciutto trito, sugo o brodo, qualche stilla d'aceto, sale e pepe a sufficienza. Ben calda la si verserà sulle uova e si darà subito in tavola.

Uova sode in salsa agro-dolce.

Mettansi in casseruola due bicchieri d'aceto con un ettogramma di mandorle peste, un pezzetto di cedro candito triturato, e si lasci bollire aggiungendo poca polvere di garofano e canella e qualche poco di sale. Qualora la salsa riescisse troppo aspra, si corregga con altro zucchero ed un pò d'acqua. La si leghi con un poco di farina e la si versi sul piatto sul quale si avrà disposto una dozzina d'uova divise per metà.

Uova verdi alla Spagnuola.

Si metta in una casseruola un etto di burro, lo si faccia sciogliere unendovi due etti di spinacci tritati con sale e noce moscata. Si

lasci soffriggere, quindi si bagni con un bicchiere di latte. Si sbattono dieci uova con un etto di farina, si amalgami il tutto e vi si aggiunga mezzo etto di formaggio grattugiato. Una volta cotto e ridotto a buona consistenza, si metta il composto in un piatto e quando sia freddo si formino altrettante piccole uova che si indoreranno con soluzione d'uova, ravvolgendole in pane grattugiato e facendo friggere. Si serve caldo.

Uova in trippa.

Si passi al burro una cipolla in fette, quindi vi aggiungano un poco di farina, un bicchiere di panna, sale e noce moscata. Facciasi bollire e dopo qualche minuto si mettano entro sei uova sode tagliate a fette. Appena calde si servono.

Verze alla capuccina.

Si tagliano a pezzi due o tre verze facendole poi cuocere in acqua. Si stemperino quattro acciughe, un pezzo di burro e un trito di prezzemolo facendo arrossare il tutto in casseruola. Vi si pongano poi le verze aggiungendovi sale e pepe ed a giusta cottura si pongano in tavola ben calde.

Vitello abbragiato.

Facciasi rosolare in casseruola con buon burro, un pezzo di culaccio di vitello, ed allorquando avrà preso colore vi si aggiungano un bicchier d'acqua, un mazzetto d'erbe, due cipolline, pepe e sale. Si lasci cuocere il tutto

per tre ore a fuoco moderato tenendo la casseruola coperta con fuoco anche sul coperchio. Prima di ritirarlo dal fuoco vi si aggiungano carote, rape ed altri ortaggi cotti e conditi a parte, avendo precauzione di digrassarlo dapprima passando la cozione allo staccio.

Vitello alla Parigina.

Prendasi un pezzo di vitello lessato, piuttosto grasso e lo si faccia arrossare d'ambo le parti, esponendolo a fuoco ardente entro una casseruola con olio finissimo. Facciansi glassare delle grosse cipolle con burro e un poco di zucchero; allorchè avrà preso colore si bagni con un poco di sugo e un bicchiere di vino rosso, aggiungendovi funghi in fette, una foglia di lauro e sale. Cotti che siano i funghi e le cipolle, si digrassi la salsa e la si leghi con un poco di farina, quindi la si versi sul vitello e lo si ponga in tavola caldo contornato di funghi e di cipolle.

Vitello picchè al lardo.

Si scelga una noce di vitello bianca e grassa, togliendovi la pelle senza però intaccar la carne. La si batta alquanto e quindi la si passi col coltello affilato fra l'epidermide e

la noce appoggiando leggermente sulla prima, lasciandogli però una forma ovale. La si lardelli e la si metta in casseruola spalmandola di burro aggiungendovi qualche fetta di prosciutto, del buon sugo con erbe aromatiche. Si collochi a fuoco ardente e poco dopo si moderi l'azione del fuoco, lasciando lentamente sobbollire. Si serve caldo.

Vivanda alla marinara.

Prendansi quei pesci che più piacciono: carpioni, anguille, barbi, tinche, lucci ecc. Dapprima si squameranno e sventreranno, poscia si laveranno tagliandoli poi a pezzetti; e si porranno in casseruola con cipolle tagliate a pezzetti, prezzemolo, lauro, timo, chiodi di garofani, quattro spicchi d'aglio stiacciati, sale e pepe a sufficienza. Si asperga il tutto con due terzi di vino rosso ed uno di succo o di brodo, tanto che venga bagnato. Facciasi cuocere sopra fuoco vivissimo per un quarto d'ora, prendendo poi quel liquido, passato dapprima allo staccio, onde formare la salsa, procurando di tener caldo il pesce posto in casseruola. Prendasi un altra casseruola e vi si ponga entro mezzo chilogrammo di burro, dodici cipollette, facendole friggere sino a che abbiano assunto un bel colore d'oro. Si ritiri allora dal fuoco e si aggiunga un pezzo di burro con poco di farina, formando così un

intriso rossiccio, per poi versarlo sulla vivanda appena che trovasi pronta. Si termini la cottura aggiungendovi cipollette e funghi sopra fuoco vivo e digrassando poi. Il pesce, per chi lo brama, dev'essere servito sopra tondo in forma di piramide, colla testa all'ingiù e coperto di salsa. Si potrà guernire questa vivanda con gamberi, croste di pane fritto, e tagliate in fette sottilissime.

Zabajone.

Si sbattano tanti rossi d'uova quanti ne abbisognano tenendo calcolo di tre per ogni commensale o convitato. Vi si unisca del buon vino di Cipro o di Malaga o di Marsala, secondo più piace, regolando la dose colle uova adoperate, cioè tutto quanto ne potrebbero contenere tutti i loro gusci assieme. Vi si aggiunga inoltre un poco di zucchero in polvere per ogni due uova e si sbatta il tutto finchè sia bene assimilato. Lo si metta allora a fuoco, frullando continuamente, e allorquando si sarà condensato, senza però lasciarlo bollire, lo si versi in bicchiere e si serva caldo.

Zampe di maiale ai tartufi.

Facciansi cuocere nello stesso modo da noi indicato per le orecchie di vitello e quindi si dissossano. Si prendano poi molti tartufi si

sminuzzi la buccia e la si pesti con un poco di farcito di salciccia. Si guarniscano le zampe col farcito stesso aggiungendovi le fette di tartufi, e si ravvolgano con un poco di trina. Facciansi friggere a fuoco moderato.

Zinna alla Bolognese.

Prendasi della zinna o testina di vitello cotta in acqua salata; la si pulisca dal grasso e dalla pelle, quindi la si tagli a fette impannandola. Si friggerà a color d'oro e si servirà con salsa verde.

Zucca alla Parmense.

Si appresti e si tagli a quadratelli quella data quantità di zucca che si vuol adoperare. Si lessi in acqua salata, quindi la si faccia ben scolare facendola soffriggere con burro, sale e spezie, voltandola e rivoltandola con diligenza. La si riponga poi su piatto che resista al fuoco, condendo con burro e formaggio grattuggiato facendo prendere colore, con fuoco sotto e sopra, quindi si serve.

Zucchetta alla casalinga.

Si raschino e si levino i semi, indi si taglino a fette e si gettino nella tegghia con olio e burro sciolto. Vi si aggiungano sale,

pepe e formaggio grattugiato ed a giusta cottura si porranno in tavola. Le zucchette si possono servire anche ripiene e cotte al forno.

Zuppa o Caneffè di riso.

Si ammanisca un buon risotto piuttosto cotto ma senza zafferano e con esso foggiate delle pallottoline grosse come una noce, avvolgendole nell'uovo e quindi nel pane grattuggiato. Si friggeranno a fuoco ardente e si asciugheranno sopra tovagliolo, mettendole poi in zuppiera e versandovi sopra il brodo bollente.

Zuppa di carote.

Si facciano arrossare a fuoco lento con burro otto carote tagliate a fette, due gambi di sedano tagliuzzati, un quartuccio di fagiuoli bianchi e freschi, sale e pepe a sufficienza. Si bagnino con brodo; si lascino bollire per un'ora e si passi il tutto allo staccio onde ottenere un purè che, sciolto in altro brodo, si esporrà a fuoco lento. Si digrassi, si corregga con un poco di zucchero e si versi nella zuppiera contenente fette di pane.

Zuppa alla Napoletana.

Prendansi diverse specie di pesci, e cioè: orate, triglie, rombi ecc. Supposto che il pranzo sia per otto persone, si metta in recipiente un litro e mezzo d'acqua, un bicchiere di vino bianco magro, un bicchiere d'olio d'oliva, due cipolle tagliuzzate, la parte bianca di due porri triti, quattro spicchi d'aglio e del prezzemolo trito, un po' di buccia d'arancio e di limone, un poco di zafferano, due chiodi di garofano, lauro, sale e pepe a sufficienza. Si collochino sopra i pesci ben puliti e tagliati a pezzi. Si espongano a fuoco ardente, si mescolino, e mezz'ora dopo si levi il pesce col cucchiaio affinchè non abbia a frantumarsi e si serva in tavola con pane fritto.

Zuppa alla Turca.

Si faccia cuocere il riso nello stesso modo che indicammo per la zuppa o caneffè di riso, e vi si aggiunga dello zafferano e tre piccoli grani di pimento in polvere, quindi un pezzo di burro, ed un poco di midolla di bove liquefatta. Si serva sopra piatto con consommè che si terrà a parte.

Zuppa d'uova alla Boema.

Si metta a fuoco un litro di brodo e quando bolle vi si getti a poco a poco un etto di farina, tramenando colla mestola affinchè non si raggrumi. Si affoghino poi sette uova fresche immergendole lestamente in una parte del brodo bollente che si avrà posto in una tortiera e si dispongano le uova in zuppiera, versandovi sopra dei piselli cotti in acqua salata ed un cucchiaio di prezzemolo trito ed imbianchito, versandovi il brodo nel quale vi si saranno affogate e passandolo allo staccio aggiungendovi quello contenente la farina, mescolando leggermente il tutto e servendo prontamente.

Zuppa d'uova alla Fiorentina.

Si sbattano sei uova con due bicchieri di brodo e facciansi assodare al bagno-maria. Quindi con un cucchiaio si levi il composto a pezzetti che si getteranno nella zuppiera ove si avrà preparato il pane occorrente, bagnando con buon brodo.

Zuppa alla Julienne.

Si tagliano a filetti sei carote, due rape, un gambo di sedano, quattro porri, e facciasi

soffriggere il tutto in burro fresco. Vi si aggiungano tre gambi d'indivia, quattro di lattuga, un poco di cerfoglio, il tutto tagliato minutamente. Si bagni con buon brodo, e vi si unisca un trito di alcune foglie d'acetosella imbianchita a parte, lasciando bollire il tutto a sufficienza e versando poi sui crostini fritti.

Zuppa di lepre alla Viennese.

Si tagli a dadi la polpa delle coscie del lepre che fosse per caso avanzata il giorno prima, e la si faccia cuocere in buon brodo. Cotto il tutto a dovere, si passi la cozione allo staccio e si pongano nella zuppiera i pezzi di lepre con una guarnizione di rape, fagiuoli, carote, cavoli e sedano, il tutto però cotto e glassato a parte. Si aggiunga alla cozione altro brodo a sufficienza e la si versi poi sulla zuppa. Si serve caldissima.

Zuppa di rape.

Si taglino a fette le rape che si faranno arrossare con burro e con fetta di prosciutto; si bagnino con brodo e salsa di pomidoro e quando sieno cotte si digrassi il brodo ritirando il prosciutto e versando nella zuppiera. Si serve bollente.

Zuppa verde alla Certosina.

Si taglino grossolanamente due lattughe, due porri ed un poco di acetosa e di cerfoglio. Si passino prima al burro i porri, poi le lattughe, l'acetosa e per ultimo il cerfoglio. Si bagnino a sufficienza con un poco d'acqua calda, aggiungendovi poi pezzi di burro, sale e la soluzione di quattro tuorli d'uova che si saranno dapprima stemperati in molto latte.

Klouglauffe.

Si prenda la quarta parte della farina che si usa per fare il lievito delle altre paste, e la si ponga in una terrina con un terzo di burro, un sesto di zucchero, altrettante mandorle tagliuzzate, il sesto d'uva di Corinto, il che per un chilogramma e mezzo di farina, con mezzo chilogrammo di burro, 250 grammi di zucchero ecc. Si sali la pasta a sufficienza e facciasi intiepidire il burro sopra una quarta parte di farina, versandovi sopra un bicchiere di fior di latte, diluendo ogni cosa assieme. Allorchè la pasta sarà molle, sebbene alquanto densa, vi si ponga il lievito, incorporandolo per bene colla pasta stessa. Ciò fatto si spalmi di burro una casseruola od uno stampo e facciasi gonfiare la pasta per sei ore ad una

temperatura blanda e tiepida. Rigonfia che sia, la si ponga in forno riscaldata allo stesso grado di calore per tutte le paste di simile genere.

VIVANDE

PER I

CONVALESCENTI

Vivande per i convalescenti

Le vivande pei convalescenti non devono essere trascurate e vi si deve una attenzione maggiore di tutte le altre se vuolsi che gli stessi abbiano a risentirne buon effetto.

Perciò medici e cuochi studiarono ogni mezzo per riescire nel grande intento, partendo dal principio che i primi alimenti che devono dar nuova vita al corpo, dopo una lunga e grave maiattia, devono essere le vivande perfette per quanto semplici.

La parsimonia pure nella somministrazione degli alimenti deve entrare in considerazione, poichè se si desse da mangiare al convalescente più del bisogno, accadrebbe in lui un peggioramento invece di aumentare le sue forze, e potrebbe causare anche una recidiva nella malattia superata.

Nelle vivande adunque pei convalescenti devesi tener conto in primo luogo dei condimenti, quindi della salatura, la quale, fatta giudiziosamente, sa accrescere il sapore ai

legumi ed a tutte le vivande, eccitando così la digestione ed anche l'appetito.

Tuttavolta però il sale lo si deve adoperare con fino criterio, avendo cura di aspergere in più quelle date vivande che maggiormente ne necessitano.

Quindi nè poco nè troppo; una cosa moderata riuscirà più utile.

In quanto alle droghe, sia cura di escludere da questa particolare cucina il pepe di qualsiasi qualità, i chiodi di garofano, la noce moscata, lo zenzero, i coriandoli, la canella ecc.

Abbisognando far uso delle droghe, si adoperino il timo, il basilico, la maggiorana, le foglie di lauro, il finocchio — in dosi però ristrette e tanto per dare fragranza alle carni cui si vogliono somministrare. Non se ne faccia uso però ch'è meglio.

Così pure si escludano il cerfoglio, l'aglio, la cipolla tanto vecchia che giovane, la serpentaria. Si usi il solo prezzemolo ch'è meglio, ed anche questo in quella quantità che possa arrecare un buon profitto.

Avvertiamo poi che le zuppe e le minestre sono quelle che prendono gran parte nella cucina dei convalescenti, e quindi si deve volgere ad esse ogni studio affinchè abbiano a riuscire perfette, avvegnacchè sono pei convalescenti la prefazione di un alimento migliore, come disse l'egregio dottore Mantegazza.

E' inutile aggiungere che le pentole contribuiscono pur esse al buon allestimento delle vivande, e quindi si deve avere anche per

queste una gran cura e una pulizia straordinaria.

E siccome il brodo è la parte principale negli alimenti pei convalescenti, quindi noi passeremo a far quattro parole su esso, tanto più che questo è il miglior corroborante anche per gli ammalati.

Allestimento di un buon alesso.

Si ponga in una pentola un bel pezzo di bove — coscia o petto non importa — e vi si aggiunga poi una gallina.

La pendola dev'essere empita per bene e cioè tanto che basti per tenere la carne ben coperta. Generalmente si adoperano due o tre litri d'acqua per un chilogramma e mezzo o due di carne di bove. Vi si aggiungerà poi un poco di sale, e prima che la pentola bolla si ridurrà il fuoco in via assai moderata, onde il liquido si riscaldi a poco a poco, il calore dell'acqua abbia ad innalzarsi gradatamente e possa dilatare le fibre muscolari del bove stesso disciogliendo la materia gelatinosa che vi è frapposta.

La schiumatura dev'essere fatta allorquando presentasi il bisogno e con calma se non vuolsi privare il brodo d'una parte sostanziosa e che deve continuare la sua ebollizione.

Infatti l'osmazoma (sostanza nutriente contenuta nella carne muscolare degli animali) che è la parte più saporita della carne - dice il Mantegazza ed altri medici - disciogliendosi a poco a poco somministra sapore al brodo, e l'albumina (o sostanza simile all'albume d'uovo) parte dal muscolo che produce la schiuma facilmente dilatandosi e salendo alla superficie colla schiumarola.

Quindi se vuolsi liberare prestamente dalla schiuma, si solleciterà la bollitura e si avrà per effetto la coagulazione dell'albumina nell'interno della carne, ma non si avrà un ottimo risultato dell'alesso stesso il quale riuscirà non solamente duro a mangiarsi ma ben anco con un brodo senza sapore e niente affatto succolento.

Appena schiumata la pentola vi si aggiungano alcune carote, pomi di terra ed un poco di prezzemolo, lasciando cuocere il tutto lentamente per cinque o sei ore, senza che faccia gorgolio, espressione che fa ben comprendere il modo con cui si deve procedere per la cottura dell'alesso.

Seguendo a puntino queste norme si otterrà non solo un buon alesso tenerissimo e saporitissimo, ma ben anco un brodo ottimo e nutriente.

Asparagi.

È questo un eccellente cibo pei convalescenti, tenendo però il metodo di ammanirli col solo burro fresco ben fritto. Si possono servire tagliuzzati a pezzi della grossezza di un pisello, non servendosi ben inteso che della parte più tenera. Si getteranno in acqua bollente debitamente salata. Quasi cotti si devono stillare e porre in casseruola con burro fino e con poco zucchero, aspergendoli con farina e bagnandoli con brodo. Si incorporeranno con due o tre tuorli d' uovo bene sbattuti. Si guerniranno con una crostata di pane fritto nel burro.

Carne di manzo.

É fatto che la carne di manzo o di bove, è il miglior alimento per un convalescente perchè non solo è nutritiva, ma facilmente digeribile.

Dolciumi.

Fra i tanti dolci che si possono ammanire ai convalescenti, sono i tortelli denominati frutti freschi. Veggasi «Tortelli di frutta.»

Frittura di cervella.

É questa una frittura eccellente pei convalescenti, e la si ammanisce anche con legumi, ad esempio spinacci, cardi ecc. Gli asparagi però sono migliori.

Frittura di corrada.

Anch'essa è utilissima nella cucina dei convalescenti, ed anzi noi siamo d'avviso di somministrare questa frittura pura e semplice, non mischiandola nè col fegato, nè colle cervella. É molto digestiva. Il modo di cuocerla è come usasi comunemente.

Frittura di fegato.

Eccellente pei convalescenti e la si cuoce nei modi di pratica che ognuno conosce benissimo.

Frittura di pollo alessato.

Si prendano pezzi di polli e si avvolgano prima in rosso d'uova quindi nel pane e si facciano cuocere come usasi per tutte le altre fritture.

Frutta.

Le frutta fanno parte dell'alimento dei convalescenti, essendo salubri e gradevoli al palato. Tuttavolta facciamo presente che le frutta da amministrare sono le prugne, le pera, le mela cotte per bene. Sono buonissime anche cotte nel forno.

Gelatine.

Le gelatine fatte con buon brodo e ottimi condimenti sono utilissime per i convalescenti. Anzi nel corso della giornata se ne dovrebbero somministrare più cucchiaiate onde corroborare ad essi lo stomaco.

Manzo.

Scelgasi la parte più colorita e marmorizzata di grasso, essendo essa la migliore. Il dorso, le costole coperte, il culaccio, i lombi,

sono quelli che meglio convengono per essere posti a lesso. Si disossi il pezzo di bue; lo si leghi con spago rotolandolo in pezzo riquadro cogli ossi, e si formerá un brodo eccellente, purchè lo si curi per bene sia schiumandolo, sia moderandogli il fuoco, e ciò per ottenere un buon brodo nutritivo ed un alesso tenero e saporito. Si potrà guernire il manzo con cavoli tagliati a quarti, passati prima in acqua bollente e cotti poscia nel brodo grasso della pentola d'alesso, dopo avervi aggiunte alcune carote che si dovranno ritirare. Si taglino poi le carote in due collocandole assieme al bue alessato e ad un cuoricino di cavolo.

Mele cotte al forno.

Le mele devono essere preparate come le pera, solamente che ad esse si devono togliere i manichi e levare il cuore, ovvero il serbatoio dei semi, mediante un piccolo arnese di ferro denominato *vuota - mele*. Si devono inoltre essicare ad una temperatura molto più bassa di quella per le pera, e stiacciare - non già di fianco come le pera - ma bensì dall'alto del manico.

Pere cotte nel forno.

Per ottenere buone pera cotte nel forno e debitamente essicate, si devono scegliere

quelle piú zuccherine e meno acquose. Si monderanno le pera lasciandovi però il manico, schierandole simmetricamente entro piatti, rivolti all' ingiù, in modo che formino una piramide. Si copriranno colle loro corteccie e si porranno in forno. Dopo che questo siasi raffreddato, si ritireranno le pere per comprimerle bene una ad una fra le dita, stiacciandole ed immergendole nel succo stesso che trovasi sul piatto. Poscia si dispongono le stesse - ben strette le une alle altre sopra graticci - ponendole nuovamente in forno ad una temperatura moderata.

Tale operazione la si deve rinnovare sintanto che le pere abbiano assorbito tutto il succo e assunto un bel colore bruno ed una buona consistenza, si serviranno tanto calde che fredde.

Prugne cotte.

Anche queste si fanno cuocere in acqua ristretta con zucchero e piccola scorza di limone. Si servono caldissime.

Rosbif.

Ricordiamo che la parte del dorso del manzo, ammanita in rosbif, è non solo succolenta, ma ben anco un boccone eccellente e salutare per i convalescenti.

Spinacci.

Abbiamo già parlato nel nostro trattato gastronomico del modo di ammanire gli spinacci, ad eccezione che pei convalescenti non si deve adoperare grasso per farli cuocere, ma sibbene buon sugo di carni, burro fresco, oppure eccellente crema. Si scelgano spinacci freschi, verdi ed a piccole coste.

Spinacci all'Inglese

Anche gli spinacci all'inglese sono eccellenti per i convalescenti, e noi ne parlammo già nella rubrica avanti, solamente avvertiamo di ammanirli con buon burro senza aggiungervi droghe od altro.

Testina di vitello.

Questa la si deve preferire in servizio dei convalescenti, i quali la mangieranno senza pane. Il modo di ammanirla è il seguente: dopo aver scelta una bella testa di vitello molto bianca, si deve immergerla in acqua bollente onde levarle la pelle, peli, ecc. dissossandola poi diligentemente fino ai cinque o sei centimetri dal muso e dalle mascelle.

La si lasci guazzare una notte nell'acqua, quindi la si asciughi e dopo averla soffregata con succo di limone, la si inviluppi in una salvietta. Si ponga in casseruola una manata di farina, sale e due carote. Si stemperi in acqua sufficiente da coprire la testa, e facciasi cuocere per tre ore. Cotta che sia, la si lascierà sgocciolare ponendola sopra un tondo ed aprendone il cranio per levarne gli ossi che coprono il cervello, i quali si lascieranno allo scoperto. Si taglierà quindi la lingua che si fenderà in lunghezza applicandola sul muso e ponendovi un pizzico di prezzemolo, ed uno più abbondante sul cervello. La testina si servirà calda.

Tortelli di frutta.

Si prenda un chilogrammo di farina, mezzo quarto di burro, altrettanto di mandorle dolci con alcune amare, un quarto di zucchero in polvere, un uovo intero e due tuorli d'uova. Si formi una pasta incorporandola per bene con ogni ingrediente. La si stenda poscia con spianatoio o cilindro della grossezza di una lama di coltello, tagliandola con uno stampo della grandezza dei tortelli. Si empiscano questi, dopo averli fatti cuocere al forno con calore moderato, di frutta fresche e cioè con lamponi, albicocche, pesche, prugne, cotte dapprima in sciroppo. Quando si devono servire

si darà una spalmata ai tortelli collo stesso sciroppo. Si possono mangiare tanto caldi che freddi.

Vitello.

Utilissimo e buono è pei convalescenti il vitello, quantunque non abbia consistenza nutritiva pari al manzo. Tuttavolta esso ha un vantaggio, e cioè di offrire nella sua carne un rinfrescante convenientissimo a tutte le età e a tutti i temperamenti.

Il vitello è molto digestivo e lo si fa ammanire nel modo stesso del manzo.

Zuppa.

Qualora si abbiano avanzi di pollame, pollastrine e tacchini (se non se ne hanno si adopererà un poco di vitello arrosto) si ritirino con cura gli ossi e la pelle. Facciasi cuocere due o tre cucchiai da tavola di riso nell'acqua tanto che la grana si possa facilmente stiacciare; quindi si tagliuzzino i pezzetti di carne e si pestino col riso summentovato. Eseguito ciò si prenda il brodo dalla pentola, nel quale vi si saranno fatti cuocere dei legumi, ad esempio: carote, sedano ecc. Si ponga questo brodo in casseruola colle ossa e le pelli dei volatili, oppure coll'arrosto, facendoli bollire

per una mezz'ora e passando il brodo attraverso salvietta e stemperando il purè delle carni che abbia un bel colore come d'ambra e non sia nè più nè meno denso di tutte le altre zuppe di sugo condensato o ristretto. Tengasi in caldo in bagno-maria, e quando si avrà da servire, vi si aggiunga un bicchiere di fior di latte.

Si porrà nella zuppiera quella data quantità di croste di pane che abbisognano e fate friggere dapprima e tagliuzzate a piccoli quadretti. Si salerà la zuppa a sufficienza e quindi la si servirà caldissima.

Zuppa al latte di mandorle.

Si può fare anche una buona zuppa col latte di mandorle, componendolo con sei mandorle amare peste con un poco di latte bollente, spumandole per estrarne la parte oleosa e lattea che si aggiungerá poi aila zuppa.

Zuppa di riso.

E' questa una zuppa che puó riescire non solo di grande aggradimento, ma alquanto corroborante. Si prenda un mezzo litro di riso, e dopo averlo mondato per bene, lo si lavi più volte in acque fresche, strofinandolo

poi colle mani. Lo si immerga nel brodo in modo che ve ne sia quanto basti per farlo cuocere a fuoco lento, non rimestandolo però durante la cottura affinchè i grani abbiano a rimanere interi. Una volta cotto il riso lo si ponga in una zuppiera, aggiungendovi brodo e un poco di succo di carni bollente. Si otterrà in tal modo una zuppa limpidissima e netta, mentre se si verserà molto brodo durante la cottura, si avrá una zuppa torbida e poco gradevole alla vista.

PARTE SECONDA

L'ARTE CULINIARIA

OSSIA IL VERO MODO

di preparare e confezionare gli alimenti

TANTO PER LE

persone sane che per gli ammalati

e pei convalescenti.

L'ARTE CULINIARIA

Abbiamo dato nella prima parte di questo trattato tutti i suggerimenti atti a fare buoni alimenti tanto dal lato nutritivo che dal lato economico, e quindi abbiamo posto nelle mani della buona massaia la vera maniera di ammanire piatti di vivande squisite.

In questa seconda parte invece, oltre ai tanti suggerimenti che daremo sulla qualità e sulla quantità degli alimenti che abbisognano per viver sani e bene, diremo anche degli effetti che i differenti cibi possono influire su noi.

A prima vista non parrà utile ad un cuoco o cuoca il leggere tale trattato, ma quando essi pensano che sono chiamati ad accudire la cucina non solo pei sani, ma bensì per gli ammalati e pei convalescenti, comprenderanno facilmente che le norme che noi staremo per dare non sono da disprezzarsi poichè potranno, colla scelta giudiziosa dei cibi e loro preparazione, influire grandemente a far riacquistare la salute di quelle persone al cui servizio essi si trovano.

Anzi Vatel, il grande cuoco francese, ambiva far conoscere che la culiniaria non è solo un'arte, ma bensì una scienza e che sta

nelle mani del cuoco il portare un consecutivo benessere alle persone che dipendono da lui nella somministrazione e composizione degli alimenti.

L'arte raffinata della cucina che cos'è?...

Molti risponderanno: è il ben vivere. Ma altri però soggiungono subito che può essere ben anco una delle invenzioni dirette non solo ad abbreviare, ma ben anco a distruggere la nostra vita.

Comprendono ora il cuoco o la cuoca che sta nelle loro mani la vita appunto dei tanti esseri? E più che arte non è dessa una scienza? E quando c' entra la scienza entrar vi deve anco la coscienza. Un cuoco coscienzioso e studioso vale un tesoro, disse Napoleone I, e quel grande ben sapeva cosa si dicesse.

Infatti non diventano forse gli alimenti in mano di un buon cuoco il mezzo diretto per vivere a lungo? non diventano forse in mano d'un cuoco che non conosce l'importanza dell'arte sua il diretto mezzo a tante malattie?

Sì, la cucina può offrire tali riscaldanti ed eccitanti da alterare il nostro stomaco. Per l'effetto piacevole prodotto dal palato noi ci portiamo a mangiare più del bisogno e così sovracarichiamo lo stomaco di un peso maggiore di quello che possiamo sopportare e come scioglimento di tal peso ci sopraggiunge la febbre, la sonnolenza, il disordine infine negli organi digestivi ed una pesantezza al capo terribile.

Ed ecco che un bravo cuoco od una brava

cuoca, conoscendo perfettamente l'arte sua, sa ammanire condimenti buoni, ma semplici ed isolati, da riescire non solamente inoffensivi ma bensì utilissimi alla salute di chi li mangia.

Nelle differenti combinazioni alle quali vengono assoggettati gli alimenti in cucina, essi possono acquistare tali proprietà nocevoli pur eccitando un appetito fittizio da impedire persino di comprendere quando si è sazi, forzandoci per così dire a mangiare allora che il nostro stomaco è soddisfatto.

Partendo da questo principio diremo che gli acidi e i dolciumi non hanno nulla di cattivo per la salute qualora si abbiano ad usare separatamente, mentre diventano nocivi se si trovano combinati con altre vivande.

Un altro grave errore in cucina è quello di sciogliere, di concentrare le sostanze di parecchi chili di carne in una piccolissima porzione per far zuppe o gelatine.

E questo perchè? Perchè si consuma l' essenza del nutrimento senza lavoro pei denti e per lo stomaco è questo un furto fatto alla natura ; è l' introduzione per sorpresa nello stomaco di una quantità di nutrimento al di là del prescritto; è un esporsi a divenire pletorico, a perdere i denti e finalmente la vita.

Certamente che per le persone attempate tal genere d'alimentazione è assai confacente, ed anzi noi lo raccomandiamo, ma per le persone che ancora si trovano in forza, in gioventù non si adattano punto tali zuppe o gelatine, poichè invece di venir loro in aiuto

alle loro forze, con tali mezzi così precipitati, diventano vittime disgraziate di una pratica altrettanto disgraziata.

In fatto di cucina c'è ben anco un altro abuso, e cioè quello di ammanire carni grasse le quali sono sempre di difficilissima digestione.

Il grasso, specialmente quello di montone, vuole per cottura quattro ore e mezza, mentre quello di bue ne vuole cinque.

Qual'è il principale motivo per cui si deve proscrivere?

È che il calore interno del nostro stomaco fa convertire detto grasso in un olio che galleggia sulla superficie degli alimenti introdotti nello stomaco, sino a che si scioglie in globuli innumerevoli, tutti pieni di aria impura, e in tale stato rancido si mischia alla massa della digestione e ne impedisce lo sviluppo.

Tuttavolta il grasso di porco affumicato non ha questi inconvenienti.

Ciò detto risulta che gli alimenti preparati colla maggiore semplicità e cotti a dovere hanno le migliori proprietà nutritive.

La natura vuole che il nostro nutrimento sia masticato, macerato e misto di saliva, affinchè non abbia a rimanere nello stomaco che pel solo tempo necessario per eccitare la reazione ed essere assimilato alla nostra stessa sostanza.

Quindi le carni semplicemente arrostite o bollite sono quelle che la natura preferisce,

curando però che esse abbiano ad esser cotte per bene, perchè se troppo o poco cotte diventano egualmente nocive.

Perciò riflettendo a quanto sopra si è detto, devesi curare, anzi comandare alle proprie passioni, e subordinare sempre i piaceri della tavola a quelli del corpo. Se il sistema è preservato dagli effetti pericolosi dei liquori fermentati, e se la bile non è messa in movimento, il tempo consacrato al pasto diverrà un tempo di ricreazione quotidiana, scrisse il dott. Clement, il benessere succederà all'appetito soddisfatto, l'esistenza infine scorrerà in una dolce alternativa di quiete ed attività gioconda, mentre che il cuore e le facoltà mentali si svilupperanno e s'accorderanno per rendere la vita utile e felice.

Hanno capito i signori cuochi e le signore cuoche ?

Tuttavolta, per quanto sia potente un regime combinato per assicurare lunghi anni, non bisogna dimenticare che la vita è sovente minacciata da certi attacchi affatto indipendenti dal genere di alimentazione.

Una buona cucina adunque avrà per risultato di risparmiare molte malattie che ordinariamente sfidano gli sforzi della medicina e le cui conseguenze sono ordinariamente di lunga durata.

Le differenze nell'etá, nel sesso e nella costituzione rendono impossibile di fissare una regola rispetto alla quantità del nutrimento necessario per la conservazione della salute.

Il miglior mezzo è di evitare gli estremi. La natura stessa ci avvisa quando abbiamo dato una soddisfazione sufficiente alle esigenze della fame o della sete; tutto quanto oltrepassa questo limite non può che essere nocivo.

Le massime che ora additeremo serviranno di guida nella scelta degli alimenti.

Pei temperamenti deboli e rilassati. — Alle persone che si trovassero in tale condizione non si devono somministrare nutrimenti gelatinosi o di difficile digestione. Si somministrino cibi fortificanti.

Pei temperamenti sanguigni. — A coloro che hanno un temperamento sanguigno o pletorico, non si devono mai somministrare carni grasse, ma bensì magre e cotte per bene. Vini leggeri, niente birra, nessuna vivanda stimolante. Pane e legumi, acqua, latte.

Per gli obesi. — A coloro che si trovano afflitti di tale deformità, o che hanno la tendenza a divenire obesi non si devono somministrare alimenti grassi ed oleosi, ma bensì ravanelli, aglio, spezie ed altre vivande riscaldanti e toniche, farli astenere dal vino, e far loro bere acqua, caffè o thè.

Per le persone magre. — A queste persone, chiamate anche di temperamenti asciutti, devonsi somministrare delle buone minestre, carni arrostite, vino buono e birra eccellente.

Facciamo osservare che questa categoria non comprende che i temperamenti nelle condizioni naturali e normali, mentre quelli che hanno una cattiva salute, una costituzione

viziosa, possono dare al corpo certe predisposizioni che richieggono una cura speciale con una maggiore varietà di trattamento.

Naturalmente che una persona affetta da renella non può darsi alla vita di un anacoreta; così un gottoso dovrà evitare gli alimenti aciduli, i vini forti, le minestre troppo sostanziose ed il *gius* delle carni. Quelli invece che sono affetti d' ipocondria o da disordini isterici devono guardarsi dei legumi od alimenti farinosi, delle carni salate ed affumicate, di tutti quei cibi infine che possono suscitare nello stomaco degli acidi.

Le persone invece soggette a malattie scorbutiche devono usare abbondantemente latte e legumi, principalmente patate, ed evitare le carni salate.

Le persone affette d'un temperamento caldo devono limitarsi ai vegetali acidi e coloro ai quali gli alimenti diventano facilmente acidi sullo stomaco, devono preferire un regime animale ed astenersi dalla birra, dai dolciumi ecc.

Le persone studiose e sedentarie devono invece adottare un regime vegetale, mentre quelli addetti a lavori manuali all'aria aperta devono mangiare molta carne, avvegnacchè i loro organi digestivi sono più forti, e il loro temperamento ha bisogno d'essere sostenuto più largamente.

La natura avendo fatto l'uomo onnivoro, ne consegue che il cambiamento di nutrimento è una legge di natura.

L'osservazione attenta e faticosa da parte di moltissimi medici, ha eziandio condotto alla seguente scoperta e cioè: che l'uso costante di una sola specie di nutrimento è fonte di cattivi risultati.

Da ciò si comprende facilmente che la nutrizione la più semplice è la più sicura e la più naturale su! nostro corpo perchè può essere facilmente digerita oltre all'offrire maggior materia nutriente.

Il pane, le frutta, i legumi, il pesce, il latte e la carne possono egualmente essere impiegati, tenendo però conto del modo di mescolarli e di prepararli.

Anche la nutrizione animale dev'essere sempre accompagnata da legumi, avvegnachè mangiata sola la carne può dar luogo a malattie infiammatorie.

Ricordiamo che i legumi senza carne non sono sufficienti a nutrire i corpi affaticati.

Nel compiere quindi l'importante operazione del mangiare si dovrà aver sempre di mira le regole seguenti:

Qualora si avessero abitudini regolari, si dovrà far pasti pure sempre regolari e ad ore fisse;

Qualora la propria costituzione fosse gracilissima, si dovrà mangiare solo allora che provasi appetito, ma poco per volta;

Si abbia cura di mangiare sempre adagio, masticar bene e tenere i denti sempre in buono stato;

Si curi poi di non bere troppo freddo, allora che si mangia molto caldo;

Si deve bere sempre adagio, non troppo di frequente, specialmente a pranzo;

Ricordarsi di non far seguire un pasto dopo l'altro, poichè il tempo necessario alla digestione varia secondo la quantità e la qualità degli alimenti, lo stato dello stomaco ecc.;

Ricordarsi che il tempo necessario che si richiede per la digestione allorchè il pasto è moderato e che sia composto di carne, pane ecc.; è di tre ore o tre ore e mezzo;

Che non bisogna mai prendere alimenti troppo caldi, e così pure bevande caldissime poichè essi sono egualmente nocivi ai denti e alla digestione. Qualche grado di più di calore basta per distruggere l'azione dei sughi gastrici.

Lo zucchero non dev'essere mai mangiato, perchè guasta i denti, e così pure tutte le altre pasticcerie avvegnacchè sono miste di particelle calcaree allo stato friabile;

Qualora poi la carie attaccasse un dente, si deve arrestare immediatamente il progresso, e qualora fosse troppo tardi farlo estrarre onde non abbia ad infettare gli altri;

Non ponetevi mai a pranzare quando siete in collera, oppure quando siete riscaldato da una faticosa camminata;

Non leggete mai allorquando mangiate: nessun esercizio della mente deve essere fatto in quel frattempo;

Appena che vi sentite satollati abbastanza, smettete dal mangiare;

Non litigate mai durante il pranzo, allora varrebbe meglio inghiottire un gomitolo pieno di spilli. Lo stomaco rimane pregiudicato.

Stabilita cosí una specie di disciplina tanto per la tavola che per la scelta delle vivande e appropriate alla differenza delle costituzioni, passeremo ad esaminare gli alimenti e le loro qualità necessarie che posseggono.

Solamente dobbiamo al nostro lettore far precedere la nostra analisi da qualche considerazione generale ed interessante.

Come precetto non potremmo abbastanza ripetere che una quantità troppo grande di alimenti rende l'uomo malaticcio, e che la mescolanza dei legumi colla carne, oltrecchè essere favorevole al copro, tende a ravvivare l'intelligenza a preservare la delicatezza del sentimento.

Un uomo in buona salute può manciare ogni sorta di cibi, quello malato o convalescente no.

La carne degli animali, come sarebbe quella dell'anitra domestica, del porco, della vacca, è la più malsana per coloro che si nutrono grossolanamente e che fanno minor esescizio di forze degli altri.

La *trippa*, i *rognoni*, il *fegato*, le *animelle*, la *lingua*, le *cervella* ecc. provenienti da animali, benchè variano nelle loro proprietá digestive, hanno tutte le qualità nutritive.

Il pesce è piú piacevole al gusto che utile

al corpo. Il principale elemento della sua composizione essendo l'acqua, non può offrire alle persone sofferenti se non un misero nutrimento.

Quindi non dovranno le persone snervate o deboli mangiarne che di rado.

Le buone qualità di pesce sono migliori se bollite; la carne diventa più bianca.

Il pesce non è buono per le persone che vanno soggette a malattie intestinali.

Per la sua natura il pesce è naturalmente leggiero e di facile digestione e quindi forma un eccellente cibo pei convalescenti, sopratutto come varietà

Ostriche.

I pesci a conchiglia sono pesantissimi e ordinariamente caricano lo stomaco, tuttavolta posseggono tutti più o meno qualitá non solamente nutritive ma ben anco fortificati.

In questa classe le ostriche reclamano il primo posto. Esse si digeriscono lentamente, ma rendono però un servizio ammirabile poichè puliscono lo stomaco e fortificano gli organi.

Sono però più digeribili crude che bollite, arrostite o fritte.

In quando al modo di cuocerle e di mangiarle non monta, purchè lo stomaco abbia a sopportarle.

Molluschi.

Bolliti nel tatte sono buonissimi per gli stomachi deboli.

Gamberi marini, granchi ecc.

Queste sono vivande si poco poste in uso che non sappiamo davvero se convenga o no bandirle dalla tavola.

Ricordiamo però che essi fanno parte di quegli alimenti che per la loro natura assai eccitante cagionano molte volte eruzioni alla pelle ed anche febbri gastrighe e violenti mali di testa.

Merluzzi, eperlani ecc.

Il merluzzo è un nutrimento non soltanto delizioso, ma assai conveniente agli stomachi delicati.

L'eperlano poi è quello che noi raccomandiamo vivamente tanto alle persone deboli che a quelle convalescenti.

Arringhe, sardine, anguille, salmoni.

Questi pesci tanto differenti fra loro sono difficilissimi a digerire in quanto che sono eccessivamente oleosi.

Non convengono alle persone biliose; tuttavolta esse ne possono fare un uso moderato.

Pollame.

Tutti credono che i polli siano di facile digestione, invece difficilmente si digeriscono, mentre il montone ed il bue sono facilmente digeribili.

Tuttavolta possono i polli fornire un piacevole alimento a tutte le persone e a tutte le costituzioni.

Ricordiamo che il petto dei volatili fornisce una parte più succolenta e nutriente, sopratutto i volatili giovani.

Selvaggina.

Le pernici, i fagiani e generalmente tutti gli uccelli forniscono un nutrimento eccellente e digeribile.

Carne.

Si può permettere a pranzo, anche agli ammalati, eccetto nei casi disperati, un buon pezzo di manzo od una costoletta di montone. L'uno a l'altra sono di una facile digestione

e molto nutritivi. Eminentemente fortificanti, danno forza e vigore.

Tuttavolta le persone studiose o le persone applicate a lavori che richieggono grande lucidità di spirito devono astenersene.

Ricordiamo che agli ammalati non si devono mai somministrare, nè permettere, i così detti *pâtés* di carne.

Porco.

Arrostito cagiona riscaldamento; salato e bollito è di una digestione difficilissima e rende sempre il sonno agitato.

Le persone quindi in ottimo stato di salute ne possono mangiare moderatamente, ma gli ammalati ed i convalescenti se ne devono astenere assolutamente.

Vitello.

Il vitello è un nutrimento leggiero di facile digestione, a condizione però che la sua alimentazione sia stata composta esclusivamente di latte, e che non sia stato ucciso troppo giovane, altrimenti cagiona frequentemente indigestioni ed anche dissenterie.

Agnello.

L'agnello è da somministrare più ai fanciulli ed agli ammalati che non alle persone sane.

È però un gran buono alimento, di facile digestione. Tuttavolta non ha potenza nutritiva siccome il montone.

Animelle.

Esse sono eccellentissime per gli ammalati, ma devono però essere cotte leggermente ed in modo assai semplice.

Trippe.

Tutte le trippe forniscono una pietanza che fornisce alla bocca un gusto piacevolissimo. Però bisogna osservare che per gli stomachi deboli non si confanno, e si devono proibire agli ammalati ed ai convalescenti.

Intingolo di lepre, fricassea di coniglio.

Di questi cibi non se ne deve fare molto uso. Presi di quando in quando sono però eccellenti alimenti.

Uova.

L'uovo non fa mai male sia prendendo crudo, che alla *cocque*, oppure affogato, al

piatto, in frittata, mescolando alla crema, alle pasticcerie, al thè, al caffè.

Le uova però si devono far cuocere pochi minuti. Tutte quelle persone che soffrono di stitichezza non ne devono mai fare uso.

Pane.

Si eviti di mangiare il pane allora che è caldo, perchè danneggia assai il nostro stomaco.

Il pane bigio per la difficoltà che trova nello sciogliersi produce irritazione facendone uso costante; quindi le persone che hanno una predilezione per questo pane dovranno alternarlo col bianco se vogliono ottenere un regime soddlsfacente.

Legumi.

Le patate sono buonissime cotte nell'acqua e non già fritte. Si preferiscano sempre quelle farinose perchè si digeriscono meglio delle altre; tuttavolta la patata cagione gas sullo stomaco.

Lo stesso inconveniente cagiona la rapa, legume che, per la sua natura acquosa, è poco nutriente.

I legumi verdi e le carote sono digeribilis-

simi. Generalmente però tutti i farinacei sono buoni per le persone sane; le deboli, ammalate o convalescenti si devono astenere.

Cipolle.

Le cipolle, nei tempi antichi, venivano adoperate assieme ai porri, e tanto alle prime che ai secondi veniva attribuita una facoltà sulla vita. Si diceva che coloro che si cibavano di cipolle e di porri vivevano lungamente.

Non v'ha dubbio alcuno che la cipolla per la sua natura, benefica in modo assoluto il nostro corpo. Raramente se ne fa uso nelle cucine signorili perchè rende l'alito acre, ed è questo un grave errore perchè coloro invece che se ne alimentano, ed è la maggior parte il popolano, risentono i benefici effetti di questo venerato legume da parte degli Egiziani.

I nostri signori potrebbero prenderne la lor parte per il bene corporale, e per togliere l'odore dalla bocca non avrebbero che a masticare dopo un poco di prezzemolo.

Le cipolle sono buonissime per le persone che hanno uno stomaco debole.

Condimenti - Salse.

Le persone che vivono in campagna, là dove si respira buona aria e che si lavora

sempre all'aperto, godono una floridissima salute ed il loro stomaco è così perfetto che non hanno bisogno di alimenti piccanti nè di salse pepate. A loro non manca mai l'appetito guadagnatolo col lavoro. Ma quando le funzioni dello stomaco sono indebolite, ad esempio nelle persone sovraccaricate di lavori o impegnate in pubblici uffici od altri stabilimenti, avviene che il loro apparecchio digestivo ha bisogno di una scossa che possa mettere i loro organi in azione e allora appunto si ricorre ad alimenti stimolanti o correttivi.

I condimenti sono correttivi od eccitanti aperienti od astringenti, ed ogni qualvolta essi si adoperano come tali agenti non c'è nulla a dire in contrario, qualora però si tenga sempre il loro uso moderato. In tal caso non diventano nocivi, ma se mai vengono aggiunti al nutrimento nell'intenzione di rendere lo stomaco capace a ricevere una quantità di alimenti maggiori a quelli cui si è usi di prendere, allora diventano nocevolissimi.

Fra i condimenti più usitati - e chi nol sa? - vi è il sale. Esso non è suscettibile a diventar nocivo, anzi contribuisce a dar vita, salute e regolarità alla digestione. Infatti il sale dá alle vivande un sapore gradevole senza del quale tutti i cibi riuscirebbero insipidi e talvolta nocivi alla salute?... Vi era anticamente in Olanda una pena che condannava i rei a vivere senza sale, colla sola acqua. Si dice che le conseguenze furono così terribili

che tosto fu revocata tal pena. I condannati venivano, dicesi divorati da vermi ingenerati nei loro corpi. Dunque è provato che il sale è necessario alle persone vigorose e sane che hanno facile la digestione senza punto aiutarla.

In quanto alle salse noi siamo del parere che ai bambini non se ne debbano somministrare assolutamente. Qualora il loro stomaco fosse abituato a tale stimolante, non può più farne a meno, e allora? una volta che il bambino si è fatto ragazzo, adulto uomo, di grazia qual stimolante ci vorrebbe allora?

Formaggio.

Il formaggio come alimento non è sano, tuttavolta però come digestivo è utile, preso però a tempo debito. C'è un proverbio antico che dice: il formaggio alla mattina è d'oro; a mezzo giorno è d'argento; alla sera piombo.

Passeremo ora a far conoscere quali sono gli alimenti digeribili e quali gli indigeribili.

TAVOLA COMPARATIVA

degli alimenti digeribili e non digeribili.

Onde meglio addentarsi nel regime delle digestioni facili e difficili, è necessario conoscere quanto tempo abbisogna agli alimenti per la loro cottura onde riescano utili al nostro stomaco. La tavola che presentiamo più sotto darà al nostro lettore quelle utili cognizioni onde poter regolare i loro pasti secondo lo stato del proprio stomaco. A tale effetto noi abbiamo qui classificati i diversi articoli culiniari, non omettendo il modo più comune di cuocerli ed il tempo necessario per la loro digestione.

	Ore di digestione
Agnello arrosto	2 a 2 1|2
Beefsteak à la grille.	3
Beignets fritti	3
Manzo arrosto.	3
Manzo bollito, mangiato con mostarda	3 a 3 1|2
Manzo secco, salato, bollito . . .	4 a 4 1|2
Manzo (Zuppa al).	4
Anitra arrosto.	4
Anitra selvatica arrosto	4
Carote bollite	3 a 3 1|2
Porco di latte arrosto	3 a 3 1|2
Cuore di vitello o di bue arrosto .	4
Tacchino arrosto o bollito. . . .	2 a 2 1|2

	Ore di digestione
Torta cotta al forno.	2 a 2 1|2
Fegato di bue o di vitello alla griglia	2
Formaggio crudo.	3
Amorsellato di carne e legumi, fricassea	2 a 2 1|2
Piselli bolliti	2 a 2 1|2
Piselli (Zuppa ai)	3
Ostriche crude.	2 a 2 3|4
Ostriche allo stufato.	2 a 2 1|2
Ostriche arrosto	3 a 3 1|4
Ostriche (Zuppa con).	3 a 3 1|2
Latte bollito.	2
Latte crudo.	2 a 2 1|4
Lattughe crude	2 a 2 1|2
Lingua fritta	3 a 3 1|2
Merluzzo bollito	2
Montone arrosto	3 a 3 1|4
Montone grillè o bollito	3
Rape bollite	3 a 3 1|2
Uova dure	3 a 3 1|2
Uova a la coque	3
Uova fricassea.	3 a 3 1|2
Uova fresche, crude.	2 a 2 1|2
Uccelli bolliti o arrosto	4
Mele crude	1 a 1 1|2
Mele cotte e con zucchero . . .	2
Palate bollite	2 a 2 1|2
Maiale arrosto.	3 a 3 1|4
Maiale salato grillè o bollito. . .	3
Pollo arrosto	3 a 2 3|4
Riso bollito	1

	Ore di digestione
Salsiccie fritte	3 a 3 1|2
Trippe bollite	1
Trotta o salmone bolliti	1 a 1 1|2
Vitello grillè o arrosto	4
Vitello (Costolette) fritte	4 a 4 1|2
Selvaggiume arrosto	1 a 1 1|2

Dopo quanto noi abbiamo esposto volgiamo ancora una domanda a coloro che esercitano l'arte della cucina: E' o non importante?... c'è o non c'è da studiare?... aveva o no ragione Napoleone I?... Naturalmente che noi in questo trattato ci siamo attenuto alle alimentazioni necessarie perchè altrimenti non basterebbero cento volumi per poter trattare per bene questa materia tanto necessaria all'uomo e tanto importante pel suo benessere.

Ed ora continueremo nella ricerca di quegli alimenti, intingoli, dolciumi ecc. atti per gli stomachi deboli, per gli ammalati e pei convalescenti.

Agoni alla Comasca.

Anche gli agoni son buonissimi per gli stomachi deboli.

Si metteranno quindi in fusione per alcune ore con olio, sugo di limone, sale, pepe, lauro e cipolline; asciugati che siano si potranno in

farina, quindi si faranno bollire nell'olio caldissimo.

Alici in salsa.

Si devono pulire per bene le alici e quindi si porranno in una tegghia assieme ad un poco di burro, facendole scaldare al fuoco senza però farle friggere. Ciò per avere più facilmente il loro disfacimento dopo il quale le si opera per mezzo di forchetta riducendo così le alici ed il burro in una sol pasta.

E' questa la salsa che può condire molte vivande come il lettore vedrà leggendo il nostro trattato.

Asparagi al burro nero.

Si cuoceranno dapprima gli asparagi in acqua e sale quindi si scoleranno sopra un pannolino e si disporranno sopra tondo. Poscia vi si porrà sovr' essi un poco di formaggio parmigiano con un ettogramma di burro fuso e colorito. Si servono allora prontamente.

Asparagi alla Parmense.

Si prepareranno dapprima gli asparagi cotti e si disporranno sul piatto nel solito modo.

Vi si verserà sopra del burro fuso mischiato con sugo condensato, non che un poco di formaggio grattugiato che si porrà sopra gli asparagi stessi, quindi si serviranno in tavola fumanti.

Beatrice all'arancio.

Si prenderanno 400 grammi di zucchero, altrettanti di burro ed un grano di sale. Lo zucchero dev' essere lavorato in una terrina con tuorli ed uovi interi. Allorchè il composto si sarà ridotto spumoso vi si incorporerà buon burro fuso antecedentemente e quindi farina, cognac ed albumi. Ciò fatto si farà cuocere il miscuglio in piccole forme unte di burro e si serviranno calde.

Biscotti alla cioccolatta.

Si lavoreranno in una terrina 300 grammi di zucchero, 40 dei quali vanigliati, vi si aggiungeranno 60 grammi di cioccolatta finissima ridotta in polvere, più cinque albumi in neve e per ultimo 120 grammi di farina di crusca con 50 grammi di farina di patate. Si faranno cuocere in piccoli stampi dapprima unti e farinati, servendoli in tavola caldi od anche freddi e questo a piacere.

Braciuole per le signore.

Si prenda del prezzemolo e lo si tagli finissimo, quindi vi si aggiunga del pane grattugiato e in tale composizione si porranno le braciuole ben battute, dapprima unte, poi con burro e sale e così avviluppate nel pane suindicato.

Dette braciuole si avvolgeranno ad una ad una in un foglio di carta bianca unta di burro, e quindi si porranno a cuocere con fuoco lento sopra e sotto in apposita casseruola ove vi si saranno messi del burro e sale.

Queste braciuole sono eccellenti pei convalescenti.

Brodi e loro norme per poterli ben ottenere.

Ricordiamo che il manzo è quello che dà un brodo buonissimo. Le parti da prendere sono la coscia, la culatta, la spalla, le coste ed il petto.

Il vitello dà un brodo di poca sostanza ma è buono pei convalescenti.

Il castrato fornisce un brodo poco gradevole e quindi inutile.

Il cappone offre un brodo eccellente, la gallina pure.

I piccioni si devono unire ad un pezzo di manzo se vuolsi avere buon brodo.

La carne troppo frolla produce un brodo debolissimo.

La carne fresca produce invece un brodo eccellente.

Ricordiamo che la carne per alesso ha bisogna di quattro ore di ebollizione; se proprio la si destina per solo brodo allora la si taglierà a pezzetti quando la si mette a bollire.

Brodo leggiero.

Per gli stomachi deboli questo brodo è eccellente. Lo si ottiene col mescolare a lungo un cucchiaio di fior di farina unitamente a due cucchiai di latte. Frattanto si porrà a fuoco un mezzo litro di brodo e quando è in piena ebollizione vi si verserà entro a poco a poco metà della farina, avendo però cura di rimescolare sempre. Quindi si unirà questa al rimanente brodo; facendo bollire alcuni minuti. Si avrà, come dicemmo, un brodo non solamente gradevole ma ben anco leggiero. Naturalmente che lo si serve caldo.

Brodo magro.

Tutti i pesci si confanno per ottenere un buon brodo magro. Si taglieranno e si faranno soffriggere con burro, carote, cipolle, sedano,

ed una volta che questo miscuglio abbia preso un bel colore dorato vi si porrà dentro il pesce tagliato a pezzetti spruzzandolo con acqua. Poscia si salerà e vi si verserà un poco d' acqua calda, come si fa usualmente per l'altro brodo e quindi vi si digrasserà e passerà il brodo al setaccio. Siccome questo brodo dev'essere chiaro, così lo si chiarificherà colla carne stessa del pesce pestata con uova. Ricordiamo che il pesce resiste meno dell'altra carne all' ebollizione, quindi va curata per bene.

Brodo di pernice.

Brodo eccellente, quantunque caloroso, è quello che si può fare con buone pernici, le quali si fanno bollire lentemente per tre o quattro ore in due litri d'acqua con un poco di vitello per raddolcire il sapore, cui si aggiungono dei legumi preparati, poi si fa passare dallo staccio ed indi si pepara la minestra.

Brodo rinfrescante.

Si prenderanno 2 chilogr. di manzo ed uno di vitello magro, quindi una gallina che si sarà dapprima fatta rosolare con due carote, una rapa, sedano e cipolla. Si porrà il tutto in una pentola con tre litri d' acqua fredda,

turandola poi per pene all' ingiro con pasta fatta con farina ed acqua. La pentola dev'essere poi posta in una casseruola piú ampia e all'ingiro vi si terrà acqua bollente avendo precauzione di far durare l' ebollizione per cinque o sei ore. Dopo di che si passerà il brodo allo staccio e lo si servirà tanto per zuppa che per consumè. Vi si aggiungano, se piace, due lattughe e un poco di cerfoglio e si otterrà un brodo eccellente.

Burro forte.

Si ottiene un buonissimo burro raschiando un grosso rafano e pestandolo nel mortaio colla stessa quantità di burro. Lo si passerà poi per staccio.

Così si ottiene un burro tartufato: prendendo cioè piccoli tartufi bianchi tagliuzzati e pestandoli nel mortaio con un etto di burro.

Cardi alla Veneziana.

Si prepareranno al grasso e si metteranno sopra un piatto spolverizzandoli con pane minutissimo e si faranno passare allo staccio mescolato a formaggio lodigiano del più minutissimo, e si metterá il piatto per dieci mlnuti nel forno e quindi si serviranno.

Charlotte di pomi.

Si formi una pasta all'altezza di un dito, composta di farina, zucchero, uova, e si copra l'interno di una piccola casseruola previamente spalmata di burro. Si peleranno, si taglieranno a pezzi dei pomi che si faranno ridurre a guisa di marmellata con zucchero, e qualche goccia di limone; si disporrà sul fondo uno strato di pomi, sovrapponendovi uno strato di marmellata di albiccocche; si coprirà colla stessa pasta e quindi si farà cuocere col resto e si verserà la casseruola sul tondo e si servirà.

Cialde all'Olandese.

Un chilo di farina di gnocchi, mezzo chilo di burro e latte buonissimo, tre uova, una scorza di limone e sbattete tutto con una verghetta e voi avrete composte le famose cialde così dette all'Olandese.

Cipolle in agro-dolce.

Si prenderà un chilo di cipolline e si porranno in acqua tiepida e poscia spiattellate si porranno in casseruola con burro neces-

sario facendole poi colorire lentamente. Allora che avranno preso il bel colore dorato, vi si verserà sopra mezzo bicchiere di aceto con poco brodo oppure sugo, aggiungendovi un cucchiaio di zucchero. Allorquando sono cotte per bene si potranno servire per guarnizione con piatto di carne.

Composta di Albicocche.

Si prenderà una dozzina di belle albicocche e si toglierà la pelle spingendovi fuori il nocciuolo, quindi si faranno rammollire in acqua bollente e si passeranno poi prontamente in acqua fresca. Si devono però tener pronti circa 120 grammi di zucchero cotto in un bicchiere d'acqua e quindi si schiumerà, dopo di che si porrà il tutto entro le albicocche e si lascierá bollire per un quarto d'ora ritirandole poi dal fuoco per metterle in una compostiera ove si verserà il sciroppo appena che si sia raffreddato.

Composta d'uova.

Preparate uno sciroppo assai consistente con un ettogramma di zucchero e mezzo bicchiere di acqua; ponetevi entro cinque ettogrammi di uva moscata sgranellata, lasciate bollire per cinque o sei minuti, schiumate se

è necessario, e versate questa composta in piatto per servirla allorchè siasi raffreddata.

Coppetti al sugo.

I coppetti altro non sono che una pasta a foggia di piccole barchettine che si fanno cuocere dapprima in acqua salata bollente, e poscia, dopo averle sgocciolate bene, si pongono in un buon sugo di carne, con formaggio sovrappondovi altro sugo fatto d'alice e burro.

Coratella al burro.

Si prenderà della coratella d'agnello o di capretto e la si taglierà a pezzetti. Quindi la si porrà sul fuoco in una casseruola con burro e sale, mischiandola consecutivamente finchè abbia preso un bel colore.

Si può dopo sovrapporvi una buona salsa di alici.

Costolette pei convalescenti.

Si prenderanno le solite costolette di vitello e si leveranno le ossa. Quindi si batteranno più volte onde riescire ad ottenere la loro

frollezza, immergendole poi in uovo sbattuto con sale e spolverizzandole a dovere con pane finissimo. Si faranno rosolare da ambo le parti in buon burro cotto perfettamente e pronte che siano di dar in tavola, vi si verserà sopra un sugo fatto con semata e limone oppure con un poco di aceto bianco.

Esse sono digeribilissime, e per di più saranno gustevoli al palato.

Costolette per le signore.

Si devono prendere petti di pollo e tagliuzzarli a pezzetti, quindi schiacciarli e spolverizzarli di sale.

Ridotti in tal modo, si infilzerà pezzetto per pezzetto sopra uno stecco e si passeranno in uovo sbattuto con prezzemolo finissimamente tritato, poscia si avvolgeranno in pane grattugiato e si faranno friggere con burro. Al momento di metterle in tavola si verserà sopra un salsa formata con semata e limone.

Crema alla fragola.

Passate per istaccio 150 grammi di fragole ben mature, mettete questa polpa in una casseruola con 150 grammi di zucchero e 20 di gomma arabica in polvere e mezzo litro di

latte, mescolate bene il tutto e passate al fuoco rimestando continuamente con un mestolo fino, finchè la crema sia fatta.

Questa crema, non essendovi uova, può bollire sul fuoco sino a cinque minuti, dopo che abbia alzato il primo bollore.

Crema di lamponi.

Fate passare dallo staccio i lamponi, mettetevi dello zucchero liquefatto nel latte che avrete ben sbattuto, guarnite i lamponi e recateli in tavola.

Crema al riso.

Stemperate fior di riso in latte caldo, con sei tuorli d'uova e zucchero, fate passare dallo staccio e cuocere a fuoco lento. Bevanda eccellente pei convalescenti.

Datteri al Marsala.

Si diguazzeranno dapprima i datteri cui vuolsi adoperare e si faranno quindi bollire per un minuto o due nell'acqua. Dopo averli levati dal guscio e posta in disparte la loro

acqua, si porrà in casseruola con un poco di salsa vellutata. Una volta ridotto il liquido alla metà, vi si getteranno dentro i datteri con poco prezzemolo trito, un poco di pepe. noce moscata ed un bicchier di vino Marsala, Facciasi bollire il tutto per cinque minuti, quindi si ritiri la casseruola dal fuoco e vi si stemperi entro una soluzione di tuorli di uova con un poco di sugo di limone e burro freschissimo. Si tornerá a mettere il tutto al fuoco avendo cura di dimenare per bene appena si solleverà la bollitura si verseranno su tondo colla salsa e si serviranno in tavola.

Datteri marini in soffritto.

Si deve dapprima togliere i datteri dai loro gusci, lavarli in acqua fresca, lasciarli sgocciolare e metterli poi in casseruola nella quale vi si sarà posto un soffritto composto di olio, aglio e prezzemolo ben pestati in apposito mortaio. Ciò fatto si prenderanno dei pomidoro e si faranno a pezzetti, ponendoli nella casseruola stessa con sale e pepe, continuando a mescolare sino a che il tutto sia cotto per bene.

Si daranno in tavola caldissimi, e si gusteranno molto.

Essenza di tartufi.

E' questo un eccitante buonissimo, e lo si ottiene facendo cuocere nel vino di Marsala, oppure altro vino, dei tartufi neri.

Non c'è punto bisogno di chiarificare quest'essenza.

Anche i ritagli dei tartufi sono eccellenti per tale bisogna.

Farinata bianca.

Si prenderà quella data quantità di farina sufficiente alla bisogna e la si farà stemperare in casseruola mediante buon brodo che vi si verserá entro a poco a poco.

Stemperata la farina e ridotta che siasi a mo' di crema si tornerà a versarla in apposita pentola ove vi si sarà messo del brodo eccellente caldo e si tornerà a far bollire per circa quindici minuti.

La si servirà allo stato liquido con buon formaggio ed è una minestra buonissima pei convalescenti atta a ridonar loro le forze ed a nutrirli benissimo.

Farinata bianca all'uovo.

Si prenderà farina quanto basta di buona qualità e la si farà stemperare in un recipiente

con brodo tiepido versandolo sopra a poco a poco· Stemperata che siasi la farina e ridotto l'assieme a mo' di crema, vi si aggiungeranno alcuni tuorli d'uovo, già frollati a parte ben inteso, e rimescolando il tutto per bene.

Dopo di che vi si porrà un bel pezzo di burro e dell'ottimo formaggio. E' questa una buona farinata pei convalescenti ed anche per le persone sane.

Fegato confinato.

Si prenderà il solito fegato di vitello o di manzo e lo si pulirà; quindi lo si taglierà a pezzetti e si farà confinare con cipolla ed olio, sale, farina stemperata in mezzo bicchiere di vino. Cotto che sia lo si serve in tavola caldo.

Anche il fegato di maiale è buonissimo ridotto così, ma questo è più adatto alle persone sane che pei convalescenti.

Fiori d'arancio confettati.

Pulite un quantità di fiori di arancio freschi, scottateli nel giulebbe di zucchero, passate il liquido per staccio; raccogliete i fiori d'arancio che vi rimarranno sopra, spolverizzateli con zucchero fino e fateli dissecare al forno tiepido, od al calore di una stufa.

Flano di pollo.

Si pesterá in un mortaio la carne di pollo cotta arrosto ed abbragiata, dopo avervi levato naturalmente la pelle ed i nervi. Vi si aggiungerà a poco a poco il sugo e due bicchieri di buona brescianella e la soluzione di quattro o cinque uova. Si passerà il tutto allo staccio, quindi si verserà il composto in uno stampo liscio a cilindro unto di burro chiarificato e lo si cuocerà a bagno-maria sorvegliando però affine non abbia a bollire. Si rovescierà poi lo stampo e si servirà in tavola.

Focaccia alla Fiorentina.

Provvedetevi d'un ettogramma di pasta lievitata dal fornaio, mettetela in un catino, colatevi sopra, a traverso un pannolino, tre ettogrammi di unto di arista, un poco di sale e quattro rossi d'uova; impastate e manegiate bene il tutto, finchè l'unto siasi assimilato colla pasta; distendete questa in una tegghia all'altezza di circa tre centimetri e passatela al forno, dove le farete prendere un bel colore rosolato.

Quando è cotta ritiratela, passatela in un piatto, cospargetela di zucchero e servitela calda.

Focaccia di marroni.

Fate cuocere e levate la scorza ad una cinquantina di marroni, schiacciateli in un colatoio; quando tutto è passato, aggiungetevi un mezzo chilo di zucchero in polvere, scorza di limone tagliata ed un bicchiere di buona crema, e fate cuocere come il biscotto di Savoia.

Fricassea alla damigella.

Utilizzando gli avanzi del pollame, disossati, disponeteli a pezzi il più possibilmente uguali, stracciandoli col coltello; preparate una salsa bianca comune, cui se ne avete l'opportunità aggiungerete dei funghi.

Gettatevi entro poi i pezzi di pollo e la soluzione di qualche tuorlo d'uova, stemperato in alquanta panna e un poco di burro fresco, salate a dovere e servitela caldissima con guarnizione di pane fritto al burro.

Frittelle all'imperatrice.

Si prenda del riso e lo si faccia cuocere in acqua salata, e quando si è ben gonfiato lo si ritirerà dal fuoco onde farlo sgocciolare.

Ciò fatto vi si uniscano tre o quattro rossi di uova, un poco di farina bianca, zucchero e scorza di cedro grattugiata, mescolando il tutto assieme. Si formeranno poi con tal pasta tante pallottoline che si bagneranno nel chiaro d'uova sbattuto e poscia si avvolgeranno nel pane grattugiato facendole poi friggere con buon burro fresco.

Si servono in tavola con zucchero.

Frittelle di farina di castagne.

Si formerà colle castagne una pastina ben stemperata in acqua pura salata. Quindi vi si porranno due o tre rossi d'uova. Mentre l'olio nella padella bolle per bene vi si porrà la pasta suindicata in forma di frittelle avendo cura di voltarle e rivoltarle onde abbiano a cuocere perfettamente. Calde si servono in tavola spruzzandole di zucchero.

Frittelle di spinacci alla crema.

Facciansi dappirma cuocere in acqua, mediante pentola, gli spinacci bastanti per la bisogna; quindi si dovranno trinciare e si porranno in casseruola con burro, maggiorana, spezie ed un bicchiere di fior di latte. Si mescolerà il tutto e si lascierà cuocere un poco,

dopo di che si ritirerà la casseruola dal fuoco lasciando raffreddare il tutto. Al momento di servire vi si incorporeranno nella massa stessa due uova sbattute e si formeranno con tale composto piccole pallottole che si porranno mano mano nell'albume d'uovo sbattuto, poscia si leveranno per passarle in pane grattugiato, e per ultimo in apposita padella ove già precedentemente vi si sarà fatto friggere olio finissimo. Si servono caldissime e sono eccellenti bocconcini pei convalescenti.

Frittura di cardi.

Si deve prima di tutto mondare i cardi per bene e quindi tagliuzzarli a pezzi quadrati e della medesima grandezza, dopo di che si porranno in acqua bollente e debitamente salata onde lasciar loro prendere una mezza cottura.

Levati che siano dall'acqua si devono asciugare con pannolino e poscia passarli in uovo sbattuto e spolverizzarli di pane grattugiato finissimo, oppure nella farina bianca.

Dopo averli ben fatti rosolare in burro fresco si verseranno sopra il piatto ponendovi buon sugo di alice e burro mischiati naturalmente insieme.

Frittura dolce.

Soffregate dei pezzetti di zucchero in pane contro la buccia di un limone perchè ne as-

sorbano l'aroma, spolverizzateli e metteteli in una casseruola con tre tuorli d' uova , tre cucchiai di fior di farina e un poco di canella. Stemperate diluendo mano mano con mezzo litro di latte; esponete a fuoco lento, e quando il composto sia abbastanza denso versatelo in una tegghìa unta di burro in modo che riesca non più alto di un dito ; lasciatela divenire fredda, quindi la si tagli a foggia di mandorle o di rettangoli larghi due dita, che si passeranno all'uovo ed al pane facendoli friggere col burro.

Frittura eccellente di patate.

Passate nel mortaio cinque o sei patate cotte e fredde, aggiungete mezzo chilogramuo di zucchero, poco sale e canella, un ettogramma di burro, due o tre tuorli d'uova ed un pezzetto di cedro candido tagliato a filetti.

Foggiate delle frittelle rotonde e schiacciate, infarinatele, cuocete in tegghìa con burro.

Funghi alla panna.

Pelate e pulite dieci o dodici cappelle di funghi, e così intere collocatele in un tegame con due bicchieri di buona panna, sale, cipolline ed un ramoscello di prezzemolo. Lasciate sobbollire fino a cottnra ed allora rosolatele

e disponete sul piatto. Intanto avrete sbattuto in una terrina due o tre tuorli d'uova con un poco di burro, prezzemolo trito e noce moscata; mischiate il tutto colla panna, esponete a fuoco tramenando senza lasciarla bollire, versatela sui funghi e servite.

Funghi alla prigioniera..

Preparate una o più cassettine di carta che ungerete di burro, mettetevi entro i funghi puliti e tagliati a fette con burro, erbe fine tritate, spezie e sale.

Mettete poi le cassettine sulla graticola, lasciate cuocere a fuoco lento e servite ben caldo.

Funghi ripieni.

Si deve dapprima pulir bene i funghi e quindi togliere loro i gambi, triturandoli a parte assieme ad uno o due spicchi d'aglio e origano. Dopo di che vi si aggiungerà un poco di sale e con tale composto si riempiranno le cappelle dei funghi stessi ponendole poi in teghìa colla parte loro concava rivolta all'insù.

Eseguito ciò si passerà a versare sui funghi un poco di olio finissimo d'olivo e un poco di burro, e si faranno cuocere lentamente.

Al punto di porli in tavola vi si metterà sopra prezzemolo trito finamente, e un poco di salsa piccante, oppure di alici. Questa è da preferirsi.

Gâteau Garibaldi.

Per ottenere questo dolce si devono adoperare otto uova intere, un etto di zucchero in polvere, uno di farina bianca, uno di burro fresco e uno di uva gibobbo. Quindi si lavoreranno con mestolo tanto le uova che lo zucchero in una bacinella di rame. Dopo quindici o venti minuti si unirà leggermente la farina e l'uva e si ungerà con burro chiarificato uno stampo versandovi entro il composto e facendolo cuocere a fuoco moderato. Asciutto che sia lo si servirà in tavola freddo e sopra tovagliolo sovrapposto ad un tondo.

Gelatina bianca.

Si prendono tre zampe di vitello, due galline, diverse fette di giambone, due chilogrammi di coscia di vitello, rimasugli di pollo e una vecchia pernice e si pongano in una casseruola assieme a quattro litri d' acqua. Dopo aver salato si passerà a far bollire avendo la precauzione di schiumare per bene. Cinque ore

d'ebollizione bastano. Quando si volesse dare alla gelatina maggior consistenza, allora si aumenterà la dose e cioè si adopereranno le zampe di vitello.

Gelatina di sugo di limone.

Spremete otto limoni freschi, unite al loro sugo la scorza di due, e ponete il tutto al fuoco con tre ettogrammi di giulebbe. Fate bollire per alcuni minuti e passate per pannolino; unite questo sciroppo aromatizzato con 6 ettogrammi di gelatina densa di colla di pesce o di zampe di vitello, e fate raffreddare sotto il ghiaccio di una o più forme. Servite poi, se è una gelatina, sopra una salvietta accomodata su di un piatto e se sono più gelatine in forme piccole, in altrettanti piattini da caffé con cucchiaini.

Gelatina grassa.

Si prenderanno le teste e le code dei pesci che formano il peso di tre chilogrammi e si porranno in tre litri di brodo senza sale. Quindi ponetevi i pesci tagliuzzati in una casseruola con legumi, burro ed un bicchier di vino bianco e si lasci asciugare. Dopo di che vi si versi il brodo di pesce aggiungendovi erbe aromatiche e sale. Si sorvegli la schiu-

matura e allora che il pesce è cotto si passi al digrassamento. Si tornerà a mettere in casseruola sul fuoco per nuova bollitura con un etto di colla di pesce lasciandola sciogliere lentamente e mescolando onde non abbia ad attaccarsi al fondo. Si proverà poi la gelatina e se è densa la si passerà e chiarificherà unendovi quella di grasso.

Intingolo alla Valtellinese composto di castagne.

Pelate una cinquantina di grosse castagne e poscia passatele sul fuoco entro una padella di marroni, affine di poter levare la seconda pelle; mettetele in casseruola con mezzo bicchiere di vino bianco, due cucchiaiate di sugo, un poco di brodo e di sale. Allora che siano cotte e la cozione ben condensata, si porranno in tavola.

Lingua alle olive.

Si prenda una bella lingua di vitello e dopo averla spalmata per bene, la si ponga in casseruola nella quale vi si sarà dapprima eseguito un buon soffritto con cipolla, sedano, prezzemolo, carote, burro e sale. I legumi devono essere tagliuzzati. Dopo di che si farà rosolare regolarmente la lingua voltandola e

rivoltandola a dovere e ponendovi di quando in quando ottimo brodo bollente.

A questo punto vi si verserà sopra una composta fatta con olive trincate, e con polpa pestata di cinque o sei olive. Si torni a chiudere la casseruola ermeticamente e si faccia cuocere con fuoco lento sopra e sotto. É questo un intingolo buonissimo pei convalescenti.

Lingue salate

Prendete lingue di manzo e di vitello, fatele bollire nell'acqua per un quarto d'ora, ritiratele, ponete in vaso cospargendole di sale mescolato con cresta, unitevi delle erbe aromatiche e coprite le lingue con un coperchio di legno, e sopra questo ponete dei pesi affine di ben comprimerle; lasciateli così per dieci giorni in un luogo fresco e ventilato, indi ritiratele dal vaso, fatele sgocciolare, e cosparse di nuovo sale appendetele con capi di spago assicurate alla loro estremità; lasciatele asciugare e stagionare per qualche tempo. Volendo affumicarle appendetele entro la cappa del camino a conveniente altezza mentre sono tuttora umide, lasciandole sotto per parecchi giorni a dei rami verdi di ginepro e di pino.

Manzo alla provinciale.

Si prenda un bel pezzo di manzo e lo si lardelli aggiungendovi entro le fessure sale,

pepe, vaniglia, garofani ecc. Lo si infilzi poi sopra lo spiedo e sopra vi si versi dell'olio fino, spolverizzando di sale e facendolo cuocere a fuoco vivo. Si preparerà da parte un buon sugo di alice e d'olive e cotto che sia il manzo si porrà sopra tondo versandovi sopra la salsa suddetta. Si pone in tavola caldo. E' un vero dolce.

Manzo fritto all'aceto.

Fate rinvenire con burro, o grasso di manzo, una cipolla tagliata a fette sottili e gettatevi entro il manzo, già lessato, che avrete già tagliato a scaloppini sopprimendo le ossa, la pelle ed i nervi; fate saltellare a fuoco moderato, ed al momento di servire aggiungete un poco di aceto.

Marmellata di pomi al burro.

Tagliate i vostri pomi in quarto, toglietene la pelle e le armelle, tagliate ancora i pomi tutti con uguale misura, metteteli in una casseruola con burro e zucchero in polvere; di mano in mano che si avanza la cottura mettetevi una marmellata d'albicocchi e fate bollire il tutto lentamente per un' ora.

Minestra a palle dorate.

Si lesserà un chilogramma di patate con conveniente sale quindi si sbuccieranno e si pesteranno benissimo in un mortaio sino a che siansi ridotte in pasta. Poscia vi si uniranno 75 grammi di burro, un cucchiaio di farina, formaggio grattuggiato e sei rossi d'uova.

Si rimescolerà il tutto per bene e si passerà poi a formare tante pallottoline della grossezza di un nocciuolo le quali si faranno friggere in una padella con olio.

Si faranno poi prosciugare stendendole su carta asciugante e poscie si porranno in zuppiera versandovi sopra al momento di servirle in tavola buon brodo con formaggio eccellente.

Minuta d'agnello.

Sboglientate e tagliate a datolini il polmone d'agnello, friggendolo poi lentamente con burro chiarificato; tagliate a fette il fegato ed unitelo piú tardi al polmone. Aggiungete un trito di prezzemolo, funghi, sale, pepe, un cucchiaio di buon sugo, in cui avrete sciolto un pizzico di farina bianca, lasciate sobbollire per poco, correggete con spremitura di limone e ponete in tavola.

Mostarda piccante.

Per ottener ciò si deve prendere della buona senape fortissima, quindi la si porrà in una salsiera versandovi sopra del brodo buono e bollente e stemperandola in modo da ridurla allo stato liquido. Ciò fatto la si lascia riposare un poco e dopo si ritorna a mescolare e può servire benissimo quale condimento a carni, vitello, pollo ecc., allessati.

Navoni ai finocchi.

Si puliranno dapprima i navoni e si faranno allessare, quindi si torranno dalla pentola e si faranno sgocciolare per porli poi in casseruola con molto olio e sale, mescolando di quando in quando.

I navoni devono essere tagliati a pezzetti. Frattanto si preparerà una buona agliata alla quale vi si aggiungerà un pochino d'aceto e riducendo questo come una poltiglia. La si porrà poi sui navoni allora che son cotti, versandovi sopra un poco di sugo formato con finocchi.

Per conservare la polpa di frutta.

Bisogna raccoglierla dopo di averla passata a forza per uno staccio; si unirá poi e

si mescolerà diligentemente un etto di zucchero bianco in polvere per ogni 5 etti di polpa di frutta ottenuta; quindi si verserà il liquido stesso in bottiglie chiudendole ermeticamente e passandole poi a bagno-maria.

Ombrina piccante.

Si prepari dapprima un buon soffritto di cipolla e burro, e vi si ponga l'ombrina tagliuzzata a fette e salata per bene. La si lasci rosolare, quindi vi si aggiunga un poco di brodo bollente e vino bianco, lasciando cuocere per diversi minuti. Si versi al momento di dare in tavola e sopra vi si ponga una buona salsa fatta con olive, pepe, droghe ecc.

Palato di bue con lardo.

Il palato di bue cotto sulle brage si può preparare con del buon prosciutto, del lardo, burro e bagnato con brodo di manzo.

Panata.

Si inzupperanno nell'acqua due ettogrammi di mollica di pane e la si spremerà poi per

bene. Quindi la si metterà a fuoco in una casseruola con un mezzo litro circa di buon brodo, mescolando sempre. Appena che la panata si presenta consistente vi si deve aggiungere un bel pezzo di buon burro e poscia la si porrà su piatto lasciandola raffreddare. Si può benissimo confezionare tale panata con solo latte.

Panata di riso.

Si prenda un ettogramma di riso e lo si ponga in casseruola, bagnandolo con un bicchere di brodo bianco e lasciando lentamente bollire. Non si deve mai toccare il riso sin tanto che siasi asciugato, ed allora soltanto vi si porrà un pezzo di burro. Ciò fatto si passerà ad una buona stemperata e ad una passata per mezzo di staccio. La si porrà poi sopra un piatto e la si lascierà raffreddare.

Panata di crusca.

Prendasi un bicchiere di brodo e mezzo etto di burro, e si pongano in una casseruola onde far bollire il tutto. Appena che vedesi sollevata l'ebollizione si tolga la casseruola dal fuoco e vi si aggiungano 50 o 60 grammi di farina di crusca. Asciutta che sia

dopo naturalmente averla rimessa sul fuoco, la si porrà soprà un tondo onde lasciarla raffreddare.

Pane cotto coi pomidoro.

Si sboccieranno diversi pomidoro ai quali si toglieranno naturalmente i semi, quindi si trincieranno e si porranno in una casseruola onde farli soffriggere con olio abbondante e due o tre spicchi d'aglio pure tagliuzzati finamente.

Allorchè la massa sarà soffritta bastantemente, vi si aggiungerà il pane ridotto a pezzetti, e quindi a poco a poco vi si verserà sopra acqua bollente, debitamente salata. Si farà un buon rimescolo fino a che il pane sia ben cotto e il liquido quasi prosciugato.

Si servirà in tavola caldo unitamente a formaggio grattugiato buono e a preferenza parmigiano.

Pane di pesche alla crema.

Prendete delle buone pesche e dividetele in due onde poter guernire uno stampo liscio. Si pelino e si faccia loro una fusione con maraschino e zucchero vanigliato. Lo stampo però dev'essere gelatinato al maraschino,

quindi si asciugheranno le pesche e si porranno nello stampo precisamente contro le pareti facendo in modo che un pezzo sia aderente l'uno all'altro. Riempiasi poi dopo lo stampo con buon composto di bavarese e lo si serva in tavola guernito di pasticceria minuta e ben gelato.

Pasta d'alzata.

Per ottenere questa pasta si adopreranno grammi 500 di farina, due tuorli d'uova, 5 grammi di sale, un bicchier d'acqua fredda e 150 grammi di burro. Stiacciata la farina ed allargata colle dita si formerà un buco nel mezzo, quindi vi si aggiungerà sale, i tuorli d'uova e l'acqua e così per cinque minuti, quidi si riunirà il burro e la farina col liquido e quando se ne troverà assorbita la metà e che la pasta assorbirà il liquido stesso, se ne formerà una pasta liscia ed unita. Dopo la si coprirà con un pannolino e la si porrà in luogo fresco per 15 minuti. Questa pasta serve per pasticci caldi e freddi.

Pasta frolla.

Per ottenere una buona pasta frolla si devono adoperare 50 grammi di farina, 300 di

burro, cinque di sale ed un decilitro d'acqua. Si opererà nello stesso modo che indicammo pel pasticcio all'Inglese.

Pasticcio alla finanziera.

Si preparerà dapprima una buona pasta come abbiamo indicato per la pasta frolla, quindi la si intonacherà internamente di pezzetti di vitello e la si porrà al caldo. Dopo di che si disporrà per un buon intingolo alla finanziera, che si conserverà caldo al bagno-maria e si prepareranno nel tempo stesso quattro belle animelle di vitello ornate di tartufi e cotte in buon sugo. Si porrá la crosta del pasticcio sul piatto, lo si riempirá dell'intingolo sopra indicato e lo si servirà in tavola bollente.

Pasticcio all'inglese.

Si adopereranno 800 grammi di farina, 150 di burro, 10 di sale e tre decilitri di acqua. Si porranno l'acqua, il burro ed il sale in una casseruola, e si farà bollire incorporando nel liquido stesso tutta la farina onde riesca la massa consistente. Si lascierà asciugare alcuni minuti, dopo di che la si toglierá dalla casseruola e la si porrà infarinata sulla ta-

vola onde lavorarla aggiungendovi 500 grammi di farina e riducendola a pasta solidissima. La si lascierà riposare alquanto e la si gramolerà poi ad uso sfogliata. E' dessa una pasta eccellente per uso crosta di pasticci caldi o freddi, od anche per *entrèe*.

Pastinaca al finocchio.

Si prenderanno le radiche della pastinaca e le si faranno dapprima alessare debitamente salate; quindi si serviranno in tavola ponendovi sopra olio, sale e finocchio, il tutto pestato assieme e sciolto in buon aceto bianco. E un intingoletto squisito che si può mangiare assieme al manzo, al vitello o al pollo alessati.

Pastine al brodo o al latte.

Pongasi a cuocere nel brodo o nel latte bollente la pastina che più aggrada, lasciandovela, ben inteso, pochi minuti. Allorquando la si ritirerà dal fuoco vi si faccia sciogliere un poco di burro freschissimo e quindi la si serva calda.

Patate all'Inglese.

Si cuoceranno in acqua salata le patate e quindi si scoleranno lasciandole al fuoco sino

a tanto che esse si saranno asciugate. Al momento di servirle vi si porrà del buon burro caldo.

Pesci alla Genovese.

Si devono dapprima preparare tante cassette di carta adatte alla grossezza del pesce cui vuolsi adoperare, e quindi — dopo aver pulito il pesce stesso — deporlo nelle cassette stesse. Dopo di che vi si verserà sopra dell'olio, sugo di limone e sale.

Le cassette ben unte sul loro fondo si metteranno poi sopra una graticola e si esporranno a fuoco lento composto però tutto di brace. Naturalmente dev'essere rivoltato onde possa cuocere da ambo le parti e poscia si serve su tondo entro le medesime cassette.

Il pesce cotto per tal modo è buonissimo per gli stomachi deboli e pei convalescenti.

Piccioni abbragiati.

Collocate sul fondo di una stufaiuola di terra tre o quattro fette di limone, adagiatevi dei piccioni e spolverizzateli di sale sì internamente che esternamente; coprite mettendovi sopra un poco di bragia e lasciate cuocere lentamente. Si porranno poi in tavola ben caldi.

Punte d'asparagi alla salsa suprema.

Si devono dapprima tagliare le punte degli asparagi e farle cuocere in acqua bollente salata, dopo di che si devono porre in teghia con burro sciolto. Si passeranno poi sul fuoco uno o due minuti, aggiungendovi un poco di sale e un poco di noce moscata, piú un poco di zucchero in polvere. Ciò fatto si cospargeranno di salsa bianca aggiungendovi però del sugo, un poco di burro e sugo di limone.

Ravioli alla Regina.

Per ottenere questi ravioli cosí eccellenti ed adatti per stuzzicare l'appetito e confortare lo stomaco, si deve prima di tutto prendere la scorza di un arancio fresco, quindi un ettogramma di zucca candita e poi 25 grammi di cedro pur esse candito. Dopo averli minutamente tritati si pesteranno in un mortaio aggiungendovi 150 grammi di midollo di manzo e per ultimo quattro rossi d' uova sbattuti mescolando assieme il tutto per bene. Questa pasta serve per riempire i ravioli tanto servibili pei convalescenti.

Riso alla Portoghese.

È questa una eccellente minestra per gli stomachi deboli. Facciasi cuocere il riso a parte, quindi lo si metta in una zuppiera e vi si versi sopra — al momento di metterlo in tavola — un buon consumè, ad esempio il sugo di grasso o quello di magro: vi si aggiungano tre cucchiai di salsa di pomidoro ed infine delle scaloppine di pollo. E' questa una minestra assai ristoratrice.

Riso arrostito.

Si fanno sciogliere dapprima a fuoco vivo 60 grammi circa di burro con entro un poco di cipolla tagliuzzata e prezzemolo, quindi si farà rosolare nel burro stesso due o tre ettogrammi di poppa di vitello tritata col suo rispettivo sale e si tornerà a far cuocere per cinque o sei minuti. Ciò fatto si prenda il riso (un chilogramma circa) e lo si ponga in una casseruola a parte onde abbia a cuocere assieme a buon sugo di manzo. Giunto a mezza cottura vi si aggiungerà il liquido sopradetto con buon formaggio rimescolando il tutto ben bene e lasciando il riso abbia a terminare la sua cottura e rimanga asciutto. Dopo di che si coprirà la pentola e vi si porrà fuoco di

brage sopra e sotto onde lasciar al riso il mezzo di formare una buona crosta.

Si serve in tavola cospargendovi sopra sugo di alice e burro. E' una vivanda digerente assai e gustosissima.

Sagù in zuppa.

Si laverà dapprima il sagù in acqua bollente, quindi lo si scolerà e lo si porrà nel brodo facendolo cuocere sintanto che abbia ad acquistare l'aspetto d'una gelatina molto liquida.

Allorchè lo si ritirerà dal fuoco vi si porrà entro un pezzetto di burro fresco.

Il sagù si può ben anco far cuocere nel latte ma allora è necessario aggiungervi un poco di zucchero. Bastano 35 o 40 minuti di cottura.

Salsa d'albicocche

Si faranno sciogliere due etti di marmellata d' albicocche mediante un bicchiere d' acqua tiepida. Quindi vi si aggiungerà un poco di vaniglia e due cucchiai di vino Madera, il tutto stemperato dopo per bene e passato per staccio. Qualora si adoperassero albicocche fresche allora non si farà altro che togliere

ad esse il nocciuolo, cuocerle nello sciroppo e passarle nello staccio. Se non si avesse Madera si sostituisca qualunque altro liquore.

Tutti i frutti si possono ridurre nel modo stesso; cioè in buonissima marmellata.

Salsa di noci.

Si prenderà quella quantità di noci che abbisogna, quindi si monderanno e si toglierà loro la pellicola, poscia si pesteranno in un mortaio unendovi della mollica di pane bagnata in buon brodo più qualche spicchio d'aglio. Ridotte che sieno le surriferite sostanze in una sol pasta, vi si aggiungeranno del burro fresco, pepe e sugo di un limone, stemperando il tutto per bene.

E' questa una salsa eccellente che serve di compimento allora che si mangia manzo, vitello o pollo alessati.

Salsa piccante di cren.

Prendete una radice di cren, pulitela bene con uno spazzolino od acqua togliendone tutta la terra che contiene; quando sia bene asciutta, grattugiatela e gettatela nella saliera stemperandola poi con aceto.

Salsiccia alla Sarda.

Tritate un ettogramma di carne di vitello, oppure quattro di maiale magro, due ettogrammi di ventresca fresca di maiale, qualche tartufo bianco e uno spicchio d'aglio; amalgamate il tutto con un bicchierino di rhum, sale e canella, e col composto riempite dei budelldellini grossi come il dito mignolo, friggeteli con burro per otto o dieci minuti e serviteli fumanti in tavola.

Salsiccia alla vergine.

Prendete quella quantità di salsiccia che credesi necessaria e quindi la si ponga in casseruola con un poco di brodo eccellente, mezzo bicchiere di vino bianco, un poco di finocchio e formaggio grattugiato.

Si lascierà cuocere il tutto per circa venti minuti e si darà in tavola ben caldo.

Sogliole al sugo di limone.

Marinatele all' olio, sale e pepe, limone e cipolle trinciate; si facciano poi sgocciolare e si ravvolgono in pane grattugiato e facciasi

arrostire sulla gratella a fuoco lento rivoltandole quando abbiano preso un bel colore. Dopo di che si servono caldissime con pezzi limone.

Souflè alla cioccolatta.

Si grattugino duecento grammi di cioccolatta di primissima qualitâ e si uniscano grammi 150 di burro fresco che si sará fatto liquefare in casseruola; più vi si uniranno 150 grammi di farina di patate e tre bicchieri di panna. Dopo si lavorerà il tutto sul fuoco lentamente per qualche minuto e quindi vi si aggiungeranno 200 grammi di zucchero vanigliato e un pizzico di sale. Quando lo zucchero si sarà sciolto e il composto intiepidito, si devono unire 12 tuorli d'uova, quindi si monteranno in neve 8 albumi d'uova e si riuniranno leggermente alla massa che si procurerà abbia a rimanere morbida e liscia. Si ungerà di burro una casseruola e vi si verserà il composto.

Sugo di grasso.

Abbiasi cura di tagliare una cipolla, una carota, un poco di sedano e si ponga il tutto in una casseruola con un poco di burro o grasso bianco vergine, poi si taglino tutte

le ossature ed i rimasugli della carne, facendo rosolare, adagio adagio, e quando è ben colorito si inumidirà la massa con acqua lasciando cuocere per quattro ore circa.

Si passi poi il sugo collo staccio o salvietta onde digrassarlo e lo si riduca. Esso può servire per condire minestre asciutte d'ogni genere, sia riso che pasta ecc.

Sugo di magro.

Si ponga in una casseruola un etto di burro, due cipolle, una carota, porri, sedano, un chilogrammo di rane, un luccio, due scorpena e si faccia rosolare il tutto per bene a fuoco moderato, e quando è ben colorita tutta la massa vi si aggiunga un poco d'acqua e si lasci cuocere per un'ora circa. Dopo di che si passi il sugo per salvietta onde digrassarlo per bene e se ne serva per condire riso, paste e per salse di magro.

Tonno alla graticola.

Si prenderà una bella rotella di tonno fresco e la si steccherà con rosmasino, quindi la si ungerà con buon olio salandola bastantemente. Ciò fatto la si porrà sopra una graticola facendola rosolare da ambe le parti per bene

e poscia la si porrà sopra tondo servendola in tavola caldissima e spremendovi sopra il sugo di un limone.

Torta di frutta.

Si adopereranno grammi 500 di farina e 150 grammi di burro, più grammi cinque di sale ed un bicchier d'acqua.

Il modo di operare è lo stesso come indicammo pel pasticcio all'Inglese.

Tortorelle all'Americana.

Tagliate in quattro e dissossate in parte due tortorelle, marinatele con aceto, vino bianco, un poco d'olio, prezzemolo, timo, sedano, cipolla, il tutto bollito alquanti minuti. dopo tre ore di marinatura asciugatele, infarinatele e ravvolgetele nell'uovo sbattuto con sale, friggetele nel grasso (o strutto purgato) bollente e servite caldo.

Uova alla mandriana.

Si faccia arrossire leggermente un poco di burro con un cucchiaio di farina, un pizzico di prezzemolo trito, sale e noce moscata.

Si bagnerà poi con un bicchiere di panna, e dopo alcuni minuti di ebollizione vi si get-

teranno entro sei uova soda tagliuzzate a fette. Appena riscaldate si servono in tavola calde.

Uova Poscè.

Si pongano in una padella con acqua salata e con mezzo bicchiere d'aceto bianco le uova, rotte naturalmente, allorchè il tutto è in ebollizione e lestamente. Appena finita detta operazione e quando appunto l'acqua ha ritornato a bollire, si ritirerà la padella sull'angolo del fornello e si ritirino le uova qualora però si comprenda che offrono naturale resistenza, e si tufferanno prontamente in acqua fredda. Si arrotonderanno per bene, quindi si scoleranno e si disporranno sopra tondo contornandole d'ortaggi. Questi possono essere piselli, asparagi ecc.

Verze alla Fiamminga.

Si taglieranno in quattro parti due verze, si toglieranno i torsi, si faranno imbianchire, e dopo averle rinfrescate e spremute nell'acqua, si mescoleranno in una casseruola ben divise con un pezzo di burro, sale, mazzolino guernito, e si farà cuocere il tutto a piccolo fuoco, quindi vi si aggiungerà burro e si serviranno in tavola caldissime.

Vitello alla Milanese.

Si farà dapprima un soffritto di burro cipollato, quindi vi si metterà un bel pezzo di vitello .tagliuzzato ed allora che sia rosolato per bene lo si bagnerà con brodo bollente. Si farà cuocere a fuoco lento, dopo di che vi si verseranno sui pezzetti di vitello tre o quattro rossi d'uova sbattuti, più un poco di prezzemolo trito, sugo di limone e semata e si rimescolerá il tutto ritirando subito la casseruola dal fuoco. Si verserà sopra tondo e si darà in tavola caldo.

Zucchette alla marinara.

Si devono prendere le zucchette bislunghe e tagliuzzarle a fette sottilissime; quindi si porranno in una casseruola ove vi si sarà messo olio d'oliva fino, aglio tagliuzzato, origano, sale e pepe, facendo cuocere il tutto a fuoco vivissimo sino a tanto che sieno ridotte le zucchette asciutte. Allora che si servono in tavola vi si verserà sopra un buon sugo di alice.

Zucchette all'Olandese.

Si taglieranno le zucchette a più pezzetti levando loro la mollica e ponendoli poi in tegghia con burro e sale e facendoli cuocere

a fuoco ardente facendoli però saltellare di quando in quando. Vi si porrà del sugo eccellente e quindi si scolerà l'unto versandovi sopra una salsa piccante fatta all'Olandese e si serviranno calde.

Zucchettini alla contadina.

Si taglieranno a fette quante zucchette che più si desidera e si getteranno nella tegghia con olio e burro, quindi si fanno cuccere a fuoco ardente, aggiungendovi sale, pepe e formaggio. Si servono in tavola caldissimi.

Zucchettini ripieni alla Milanese.

Raschiate e tagliate per traverso i zucchettini quanti ne desiderate e li farete cuocere in acqua e sale. Poscia li scolerete e si vuoteranno. Quiudi si triterà la mollica che ivi si trova e vi si unirà invece un poco di carne cotta, e vi si aggiungerà un rosso d'uovo, sale, pepe e noce moscata. Si faranno poi colorire in forme e si serviranno caldi.

FINE

INDICE

Al gentil lettore . . . . . pag. 5
Avvertimento . . . . . » 6
Acciughe . . . . . » 7
Acetosa . . . . . » 8
Agnello . . . . . » ivi
Agnello affumicato . . . . . » 9
Agoni alla Comasca . . . . . » ivi
Agnello epigrammato alla Francese. . » ivi
Agnello (*petto d'*) alla Milanese . . » 10
Agoni alla Svizzera . . . . . » ivi
Alette di gallinaccio al sole . . . » 11
Alette di gallinaccio alla tartara . . » ivi
Ammorsellato di castrato . . . » ivi
Ammorsellato di pollame . . . . » ivi
Anguilla a foggia di pollo . . . » 12
Anitra arrosto senza condimento . . » 13
Anguilla alla Lucchese . . . . » ivi
Anguilla alla marinara . . . . » 14
Anguilla di mare . . . . . » ivi
Anguilla allo spiedo . . . . . » 14
Anguilla alla tartara. . . . . » 15
Anguille . . . . . » 16
Animelle di vitello all'Inglese. . . » 17
Animelle di vitello alla Spagnuola . . » ivi
Animelle di vitello alla Tedesca . . » ivi
Anitra arrosto . . . . . » 18
Anitra alla Bernese . . . . . » ivi
Anitra reale . . . . . » ivi
Anitra in ripieno . . . . . » 19
Anitra alla Toscana. . . . . » 20

Anitre selvatiche . . . . . pag. 20
Arnioni di bove . . . . . » 21
Arnioni di porco . . . . . » ivi
Arringhe . . . . . » 22
Arringhe . . . . . » ivi
Arringhe affumicate e salate . . . » 23
Arringhe fresche, arrostite con salsa senapizzata . . . . . » ivi
Arringhe salate. . . . . » 24
Arselle . . . . . » ivi
Asello . . . . . » 25
Asparagi . . . . . » ivi
Asparagi in piselli . . . . . » 26
Aspic di fragole . . . . . » 27
Astachi di mare . . . . . » ivi
Barbabietole . . . . . » 29
Barbi. . . . . » ivi
Beccaccia in salmi . . . . . » 30
Beccaccie . . . . . » ivi
Beccaccini selvatici con costini . . » 31
Berlingozzi . . . . . » ivi
Berlingozzi al cacao . . . . . » 32
Berlingozzi al garofano . . . . . » ivi
Berlingozzi alla rosa. . . . . » 33
Bifteks all'Inglese . . . . . » 33
Bistop d'aranci . . . . . » 34
Biscotti con crema . . . . . » 35
Biscotti di famiglia . . . . . » ivi
Biscotti di mandorle. . . . . » 36
Biscotti di Savoia . . . . . » 37
Biscottini col burro, o biscotti alla Madera » 38
Biscottini di Reims . . . . . » 39
Biscotto di crema . . . . . » 40
Biscotto senza burro, ovvero biscotto di Savoia . . . . . » ivi
Bocche di dama . . . . . » 41
Bocconcini alla Regina . . . . . » 42
Bodino di cioccolata. . . . . » ivi
Bodino alla bella piemontese . . . » 43
Bodino di fegato di maiale . . . » ivi

Bodino di mandorle . . . . . pag. 4
Bove . . . . . » iv
Bove alesso . . . . . » 4
Bove alesso alla borghese . . . » iv
Bove alesso in insalata all'Italiana . . » 4
Bove alla Milanese . . . . . » iv
Bracciuole alla carta. . . . . » 4
Broccoli . . . . . » iv
Broccoli all'insalata . . . . . » 4
Brodetto alla Veneziana . . . . » iv
Burro. . . . . » 4
Burro d'acciughe . . . . . » iv
Burro d'alice . . . . . » iv
Burro di astachi . . . . . » 5
Burro di gamberi . . . . . » iv
Burro salato . . . . . » 5
Carciofi . . . . . » 5
Carciofi fritti . . . . . » iv
Carciofi alla Lionese. . . . . » 5
Carciofi con peverada alla Francese . » iv
Cardi. . . . . » 5
Cappone alla Bandoliera . . . . » iv
Cappone alla claustrale . . . . » 5
Cappone al riso . . . . . » iv
Cappone alla Tirolese . . . . » 5
Cappone all'Inglese . . . . . » iv
Cappone in padella alla Francese . . » 5
Capriuolo . . . . . » iv
Capriuolo in salsa lepre . . . . » iv
Carote alla crema . . . . . » 5
Carote alla Monzese. . . . . » iv
Carote alla Svedese . . . . . » iv
Carpioni alla Chambord . . . . » 5
Carpioni fritti . . . . . » 6
Carrè di montone alla Genovese . . » iv
Carrè di vitello alla Milanese . . . » 6
Cavoli farciti . . . . . » iv
Cavoli fiori al burro. . . . . » 6
Cavoli fiori alla crema . . . . » iv
Cavoli fiori fritti . . . . . » 6

Cavoli salati . . . . . pag. 63
Cervella alla marinara con salsa piccante » 64
Cervella in marinata. . . . . » ivi
Cervella alla Marsigliese . . . . . » 65
Cervella di vitello . . . . . » ivi
Cervo alla Francese. . . . . » 66
Charlotte di albicocche . . . . . » ivi
Charlotte alla Bavarese . . . . . » ivi
Charlotte di pera . . . . . » 67
Charlotte russa alla crema . . . . » ivi
Chiozzi . . . . . » ivi
Cialde da monache . . . . . » 68
Ciambelle di riso . . . . . » ivi
Cicoria . . . . . » 69
Cime d'ala di gallinaccio . . . . » 69
Cinghiale . . . . . » ivi
Cinchiale in salsa piccante . . . » 70
Ciligie alla Viennese . . . . . » ivi
Cipolle ripiene . . . . . » 71
Citriuoli farciti . . . . . » ivi
Cocomeri alla crema . . . . . » 72
Coda di bove . . . . . » ivi
Coda di bove ai cavoli . . . . . » 73
Coda di bove ai navoni . . . . . » ivi
Coda di bove ai piselli . . . . . » ivi
Coda di bove al pomidoro . . . . » 74
Coda di vitello . . . . . » ivi
Composta di mele confettate . . . » ivi
Composta di prugne. . . . . » 75
Conchiglie di pollame . . . . . » ivi
Coniglio . . . . . » 76
Coniglio in salsa lepre . . . . . » ivi
Cornetti alla Francese . . . . . » 77
Crauti . . . . . » ivi
Crema . . . . . » ivi
Crema di cioccolata . . . . . » 78
Crema russa alla Nesselrode . . . » 79
Crêpes . . . . . » 80
Crostata d'erbe . . . . . » ivi
Croquettes di patate. . . . . » ivi

Crostole . . . . . pag. 80
Coscie d'oca in grasso di porco . . » 82
Coscie d'oca in olio . . . . . » ivi
Costa di manzo alla Marsigliese . . » 83
Costolette di broccoli . . . . . » ivi
Costolette alla cuciniera . . . . . » 84
Costolette di agnello alla Costanza. . » ivi
Costolette di agnello alla Provenzale . » 85
Costolette di agnello alla Veneziana . » ivi
Costolette di capretot . . . . . » ivi
Costoletto di capriuolo . . . . . » 86
Costolette di cerviatto . . . . . » ivi
Costolette di cervo . . . . . » ivi
Costolette ai ferri . . . . . » 87
Costolette alla livornese . . . . . » ivi
Costolette alla Milanese . . . . . » ivi
Costolette di maiale alla salsa vede . » 88
Costolette di montone alla graticola . » ivi
Costolette di montone alla pastina . . » ivi
Costolette alla Triestina . . . . . » 89
Costolette di montone alla Triestina . » ivi
Costolette di montone all'Ungherese . » 90
Costolette di montone con verdura. . » ivi
Costolette di pollo . . . . . » 91
Costolette al vino Marsala . . . » ivi
Costolette di vitello all'Inglese . . » 92
Cotenna di maiale in salsa piccante . » ivi
Culaccio di manzo al forno . . . » 93
Daino . . . . . » 94
Diavolini di zucchero candito . . . » ivi
Dindo arrosto con salsiccia . . . » 95
Dindo alla Guglielmo Tell . . . » 96
Fagiano allo spiedo . . . . . » 97
Fagiuoli bianchi . . . . . » ivi
Fagiuoli alla Romana . . . . » 98
Fagliuoli rossi in istufato. . . . » ivi
Fagiuoli verdi o in bacello . . . » 99
Fagiuoli verdi all'Inglese. . . . » ivi
Fagiuoli verdi in insalata. . . . » ivi
Fagiuoli verdi in intingolo . . . » 100

Farchetole. . . . . pag. 100
Fegatelli alla Nancy. . . . . » ivi
Fegatelli alla Romano . . . . » 191
Fegatini di pollo alla salvia . . , » ivi
Fegato all'Italiana . . . . . » 102
Fegato di maiale alla Veronese . . » ivi
Fegato di Triestina . . . . . » 103
Fegato alla Veneziana . . . . » ivi
Fegato soffogogato alla borghese . . » 104
Fegato di vitello alla Madera. . . » ivi
Fegato di vitello alla Parigina . . » 105
Fetta di vitello con gelatina . . . » ivi
Fegato di vitello allo spiedo . . . » 106
Filetti di caprioli . . . . . » ivi
Filetto di manzo grassato . . . » 107
Filetto di manzo in salsa pomidoro . » ivi
Filetti di pesce fritto . . . . » 108
Filetti di sgombro alla Tedesca . . » ivi
Filetti di storione alla marescialla . . » 109
Filetto allo spiedo . . . . . » ivi
Finanziera d'agnello. . . . . » ivi
Flano di patate. . . . . » 110
Focaccia alla Tedesca . . . . » ivi
Focaccia alla Robespierre . . . » ivi
Focaccia alla Savoiarda . . . . » 112
Focaccia alla Gran Sultano . . . » ivi
Focaccia . . . . . » 112
Fradersino di vitello brasato all'Olandese » 114
Fricandeau . . . . . » ivi
Fricanveau di vitello alla Viennese . » 115
Fricassea di coniglio . . . . » 116
Fricassea di pollo alla Portoghese . . » ivi
Fricassea di vitello alla Veneziana . . » 117
Fritelle di risotto alla Milanese . . » ivi
Frittata di arnioni . . . . . » ivi
Frittata con erbe . . . . . » 118
Frittata con funghi . . . . . » ivi
Frittata all' imperiale , . . . » 119
Frittata all'Inglese . . . . . » ivi
Frittata col lardo . . . . . » 120

Frittata alla Maddalena . . . . pag. 120
Frittata di pane . . . . . » iv
Frittata alla Pampadour . . . . » 12
Frittata coi tartufi . . . . . » iv
Frittate in genere . . . . . » 12
Fritto di pollo alla servente . . . » iv
Fritto di tartufi. . . . . » iv
Frittura di fichi . . . . . » 12
Frittura di luccio . . . . . » iv
Frittura di pane alla Francese . . » iv
Frittura di patate alla Chambery . . » 12
Frittura piccata alla Spagnuola . . » iv
Frittura di vitello alla Napoletana . . » 12
Funghi alla gratella . . . . . » iv
Funghi alla panna . . . . . » 12
Funghi alla prigioniera . . . . » iv
Galline Faraone . . . . . » 12
Gamberi d'acqua dolce . . . . » iv
Gelatina di cedro o di arancio . . » 12
Gelatina di Kirsch . . . . . » iv
Gelatina di maraschino . . . . » iv
Gelatina di ribes in grappoli . . . » 12
Gelatina al rhum . . . . . » iv
Gelatina d'uva . . . . . » 13
Gelatina di vini e liquori . . . » iv
Gigot alla Palermitana . . . . » 13
Gigot alla Trentina . . . . . » iv
Godivo di Dindo . . . . . » 13
Godivo alla Piemontese . . . . » iv
Gnocchi alla Svizzera . . . . » 13
Granchiolini di mare . . . . » iv
Grongo . . . . . » iv
Guarniture di funghi . . . . » 13
Guarnimento di fegato di pollame . . » iv
Insalata di manzo alesso all'Italiana . » 13
Intingolo di cappone alla Bavarese . » iv
Intingolo di coda di vitello . . . » 13
Intingolo di fegati di pollame. . . » 13
Intingolo di lingua alla Sienese . . » iv
Intingolo di manzo alla bersagliera . » 13

Intingolo di manzo in salsa pomidoro . pag. 158
Intingolo di pollo . . . . . » ivi
Intingolo di vitello alla montanara. . » 139
Intingolo di vitello alla Provenzale. . » ivi
Latte alla crema . . . . . » 141
Lattughe . . . . . » 142
Lattughe farcite . . . . . » ivi
Lenti di godivo . . . . . » ivi
Lepre . . . . . » 143
Lepre all'Inglese . . . . . » 144
Lepre pasticciata . . . . . » 145
Lesso di storione . . . . . » 146
Lingua di castrato . . . . . » ivi
Lingua di manzo . . . . . » ivi
Lingua di porco affumicata . . . » 147
Lingua di vitello alle olive . . . » ivi
Locuste di mare . . . . . » 148
Luccio in stufato e marinato . . . » ivi
Lumache . . . . . » 149
Lumache alla gondoliera. . . . . » ivi
Maccheroni alla casalinga . . . » 150
Maccheroni alla Certosina . . . » ivi
Maccheroni alla Napoletana . . . » 151
Maccheroni al sughillo . . . . » ivi
Manicaretto di fegato alla Cenci . . » 152
Manicaretti di beccaccie e beccaccini » ivi
Manicaretti di pernici . . . . » 153
Manzo all'agresto . . . . . » 154
Manzo alla carta . . . . . » 155
Manzo alla Certosina . . . . , » ivi
Manzo all'Egiziana . . . . . » 156
Manzo all'Inglese . . . . . » ivi
Manzo alla Minerva. . . . . » ivi
Manzo alla Napoletana . . . . » 157
Manzo in salsa lepre . . . . » ivi
Manzo salsito alla Portoghese. . . » ivi
Manzo alla Viennese . . . . » 158
Marenata . . . . . » ivi
Marroni alla Valtellinese . . . . » 159
Marzapani. . . . . » ivi

Melanzane ripiene . . . . . pag. 160
Mele con mandorle toste. . . . . » ivi
Mele alla principesca . . . . . » 161
Mele alla regina . . . . . » ivi
Mele sciroppate . . . . . » 162
Merluzzo in bianco . . . . . » ivi
Merluzzo alla fricassè . . . . . » 163
Merluzzo fritto . . . . . » ivi
Merluzzo alla Genovese . . . . . » ivi
Merluzzo alla Palermitana . . . . » 164
Minuta di costoline di vitello . . . » ivi
Minuta ai piselli . . . . . » 165
Montone alla Scozzese . . . . . » ivi
Navoni . . . . . » 166
Navoni vergini . . . . . » ivi
Oca farcita . . . . . » 168
Oche affumicate . . . . . » ivi
Orate in salsa verde . . . . . » 169
Orecchie di maiale . . . . . » ivi
Orecchie di maiale alla cittadina . . » 170
Orecchie di vitello alessate . . . » ivi
Orecchie di vitello alla Cisalpina . . » ivi
Orecchie di vitello farcite . . . » 171
Orecchie di vitello fritte . . . . » 172
Ortolani alla Piemontese . . . . » ivi
Ortolani (uccellini) alla Russa. . . » ivi
Ostriche alla Brettona . . . . » 173
Ostriche alla conchiglia . . . . » ivi
Ostriche fritte in marinata . . . » 174
Pane pepato collo sciroppo d'uva . . » 175
Pasta per biscotti . . . . . » 176
Pasta sfogliata . . . . . » 177
Pasta per le torte di frutta . . . » 178
Pasticcio di patate . . . . . » ivi
Patate alla massaia . . . . . » 179
Patate alla Tedesca . . . . . » ivi
Peducchi di maiale alla Veronese . . » 180
Pere secche e cotte nel forno. . . » ivi
Pesce carpia arrosto . . . . . » 181
Pesci fritti di zucchero e di mandorle . » ivi

Pesci detti alla Chinese . . . . pag. 182
Pesche ripiene . . . . . » 183
Pesci persici fritti . . . . . » ivi
Peverada . . . . . » 184
Piccione al limone . . . . . » ivi
Piccioni alla delfina . . . . . » ivi
Piccioni in fricassea . . . . . » ivi
Piccioni alla Marsigliese . . . . . » 185
Piccioni alla minuta. . . . . » ivi
Piccioni ai piselli . . . . . » 186
Pilaff Turco . . . . . » ivi
Piselli alla Francese . . . . . » ivi
Piselli al lardo . . . . . » 187
Piselli all'Inglese . . . . . » ivi
Pivieri in antipasto . . . . . » 188
Pollastrelli alla cipolletta. . . . . » ivi
Polenta pasticciata . . . . . » 189
Pollastro al prezzemolo . . . . . » ivi
Pollo al bagno - maria . . . . . » 190
Pollo alla cacciatora. . . . . » ivi
Pollo alla cittadina . . . . . » ivi
Pollo alla Comasca . . . . . » 191
Pollo freddo alla Genovese . . . . » ivi
Pollo alla fittaiuola . . . . . » 192
Pollo alla Genovese . . . . . » ivi
Pollo all'indiavolata . . . . . » 193
Pollo all'Italiana . . . . . » ivi
Pollo alla Molière . . . . . » 194
Pollo alla prussiana . . . . . » ivi
Pollo alla vestale . . . . . » 195
Pollo alla Viennese . . . . . » ivi
Pollo alla villareccia. . . . . » ivi
Pollo alla vinaiola . . . . . » 196
Pollo alla vivandiera . . . . . » ivi
Polmone alla Milanese . . . . . » 197
Polpette alla contadina . . . . . » ivi
Polpette al fegato . . . . . » ivi
Polpettine alla salsa pomidoro. . . . » 198
Pomidoro ripieni . . . . . » ivi
Porcelletto da latte arrosto . . . . » 199

Prosciutto alla Cavour . . . . pag. 199
Purè di fagiuoli . . . . . » 200
Purè di funghi . . . . . » ivi
Purè di piccioni . . . . . » 201
Purè di verze . . . . . » ivi
Quaglie arroste. . . . . » 203
Quaglie alla Francese . . . . » 204
Quaglie alla Mantovana . . . . » ivi
Quaglie alla Marsigliese . . . . » 205
Ragó di agnello . . . . . » 206
Ragò di coniglio . . . . . » ivi
Ragò di vitello. . . . . » 207
Rane. . . . . » ivi
Razza al burro. . . . . » 208
Risotto col brodo di rane . . . » 209
Risotto alla Milanese . . . . » ivi
Riso in sotè per zuppa . . . . » 210
Risotto Turco . . . . . » ivi
Rupi o roccie di cioccolatte . . . » 211
Roast - Beef alla Scozzese . . . » 212
Roccie di cioccolatte . . . . » ivi
Rognonato di montone . . . . » ivi
Rognonato di vitello . . . . » ivi
Rombo . . . . . » 213
Rombo alla crema . . . . . » 214
Rombo in insalata . . . . . » ivi
Rombo lessato con salsa . . . . » 215
Salmone in insalata . . . . . » 216
Salmone in salsa capperi. . . . » 217
Salsa d'acciuga con burro . . . » ivi
Salsa bianca . . . . . » 218
Salsa bianca senza burro . . . . » 219
Salsa al burro . . . . . » ivi
Salsa di capperi e di acciughe . . » ivì
Salsa di cipolline . . . . . » 220
Salsa alla crema . . . . . » ivi
Salsa alla Francese . . . . . » 221
Salsa fricassea . . . . . » ivi
Salsa alla Genovese. . . . . » ivi
Salsa all'Italiana . . . . . » 222

Salsa all'Olandese . . . . . pag. 223
Salsa di ostriche, di arselle, di granciporri,
di astachi ecc. . . . . » ivi
Salsa peverata alla Spagnuola. . . » 224
Salsa piccante . . . . . » ivi
Salsa di pomidoro . . . . . » ivi
Salsa di selvaggina . . . . . » 225
Salsa alla selveggina . . . . . » ivi
Salsa alla tedesca . . . . . » 226
Salsa vellutata . . . . . » ivi
Salsa verde o insalata di pollame . . » ivi
Salsa alla Vittoria . . . . . » 227
Salsa a volontè . . . . . » ivi
Salse per vivande bianche . . . » 228
Salsiccia alla gratella . . . . . » ivi
Salsiccia di Bologna. . . . . » 229
Salsiccia di Lione . . . . . » ivi
Salsiccia con prezzemolo . . . . » ivi
Salsiccia alla Sarda . . . . . » ivi
Salsicciotto ai crauti . . . . . » 230
Sanguinacci . . . . . » ivi
Santè di cinghiale . . . . . » 231
Santè alla militare . . . . . » ivi
Scaloppini d'agnello ai funghi. . . » 232
Scaloppini di riso . . . . . » ivi
Scaloppini di vitello alla Romana . . » 233
Scorzonera al latte di porco . . . » ivi
Sedani . . . . . » 234
Sgombro alla Brettona . . . . » ivi
Sogliole all'acqua salata . . . . » 235
Sogliole all'Inglese . . . . . » ivi
Sogliole al succo di limone . . . » ivi
Soppressata di pollo d'India . . . » 236
Spalla di montone allo spiedo. . . » 237
Spinacci . . . . . » 258
Spinacci all'Inglese . . . . . » ivi
Stecchi alla Biellese. . . . . » ivi
Storione . . . . . » 239
Storione alla Foscari . . . . . » ivi
Storione alesso. . . . . » 240

Stracchino gelato alla Bavarese . . pag. 240
Stufato d'agnello con maccheroni . . » ivi
Stufato alla campagnuola. . . . » 241
Stufato alla Milanese . . . . » ivi
Stufato alla Parigina . . . . » 242
Tacchino . . . . . » 243
Tenerumi alla giardiniera. . . . » ivi
Tenerumi di piselli . . . . . » ivi
Tenerumi di pomidoro . . . . » 244
Tenerumi con punte d'asparagi . . » ivi
Tenerumi di purè d'acetosa . . . » ivi
Tenerumi di vitello alla cicoria . . » ivi
Tenerumi di vitello all'uso pollame . » 245
Tenerumi di vitello al sole . . . » ivi
Testa di vitello bragiata all'orientale . » 246
Tinca con cipollette . . . . . » ivi
Tinca alla graticola . . . . . » 247
Tinca alla vivandiera . . . . » ivi
Tinche alla prussiana . . . . » ivi
Tonno alla gratella . . . . . » 248
Tordi alla Veneziana . . . . » ivi
Torta alla Milanese . . . . . » 249
Torta alla Veneziana . . . . » ivi
Torta verde . . . . . » 250
Tortorelle all'Americana . . . . » ivi
Triglie fritte . . . . . » 251
Trippa alla borghese . . . . » ivi
Trota all'Avignone . . . . . » 252
Trota alla Ginevrina . . . . » ivi
Turbantino di filetti di sogliola . . » 253
Uova d'amore . . . . . » 254
Uova d'oro . . . . . » ivi
Uova all'aurora. . . . . » ivi
Uova in camicia , ... » 255
Uova alla crema . . . . . » ivi
Uova farcite . . . . . » 256
Uova inzuccherate . . . . . » ivi
Uova di latte . . . . . » 257
Uova alla mandriana . . . . » ivi
Uova mescolate al guscio . . . » ivi

Uova alla neve. . . . . pag. 258
Uova alla Parmigiana . . . . » 259
Uova al rhum . . . . . » ivi
Uova alla Sarda . . . . . » 260
Uova sode in salsa agro - dolce . . » ivi
Uova verdi alla Spagnuola . . . » ivi
Uova in trippa. . . . . » 261
Verze alla capuccina . . . . » 262
Vitello abbragiato . . . . . » ivi
Vitello alla Parigina. . . . . » 263
Vitello picchè al lardo . . . . » ivi
Vivanda alla marinara . . . . » 264
Zabaione . . . . . » 266
Zampe di maiale ai tartufi . . . » ivi
Zinna alla Colognese . . . . » 267
Zucca alla Parmense. . . . . » ivi
Zucchetta alla casalinga . . . . » ivi
Zuppa o Canaffè di riso . . . . » 268
Zuppa di carote . . . . . » ivi
Zuppa alla Napoletana . . . . » 269
Zuppa alla Turca . . . . . » ivi
Zuppa d'uova alla Boema. . . . » 270
Zuppa d'uova alla Fiorentina . . . » ivi
Zuppa alla Julienne . . . . . » ivi
Zuppa di lepre alla Viennese . . . » 271
Zuppa di rape . . . . . » ivi
Zuppa verde alla Certosina . . . » 272
Kouglauffe . . . . . » 273

VIVANDE PEI CONVALESCENTI

Vivande pei convalescenti . . . » 277
Allestimento di un buon alesso . . » 279
Asparagi . . . . . » 281
Carne di manzo . . . . . » ivi
Dolciumi . . . . . » 282
Fittura di cervella . . . . . » ivi
Frittura di corrada . . . . . » ivi

Frittura di fegato . . . . . pag. 282
Frittura di pollo alessato. . . . . » 283
Frutta . . . . . » ivi
Gelatine . . . . . » ivi
Manzo . . . . . » ivi
Mele cotte al forno . . . . . » 284
Pere cotte nel forno. . . . . » ivi
Prugne cotte . . . . . » 285
Rosbif . . . . . » ivi
Spinacci . . . . . » 286
Spinacci all'inglese . . . . . » ivi
Testina di vitello . . . . . » ivi
Tortelli di frutta . . . . . » 287
Vitello . . . . . » 288
Zuppa . . . . . » ivi
Zuppa al latte di mandorle . . . » 289
Zuppa di riso . . . . . » ivi

PARTE SECONDA

L'arte Culinaria ossia il vero modo di preparare e confezionare gli alimenti tanto per le persone sane che per gli ammalati e pei convalescenti. . . . pag. 293
Ostriche . . . . . » 303
Molluschi . . . . . » 304
Gamberi marini, granchi ecc. . . . » ivi
Merluzzi, eperlani ecc. . . . . » ivi
Arringhe, sardine, anguille, salmoni . » ivi
Pollame . . . . . » 305
Selvaggina . . . . . » ivi
Carne . . . . . » ivi
Porco. . . . . » 306
Vitello . . . . . » ivi
Agnello . . . . . » ivi
Animelle . . . . . » 307
Trippe . . . . . » ivi
Intingolo di lepre, fricassea di coniglio . » ivi
Uova. . . . . » ivi
Pane . . . . . » 308

Legumi . . . . . pag. 308
Cipolle . . . . . » 309
Condimenti - Salse . . . . . » ivi
Formaggio . . . . . » 311
Tavola Comparativa degli alimenti digeribili e non digeribili . . . . » 312
Agoni alla Comasca. . . . . » 314
Alici in salsa . . . . . » 315
Asparagi al burro nero . . . . . » ivi
Asparagi alla Parmense . . . . . » ivi
Beatrice all'arancio . . . . . » 316
Biscotti alla cioccolatta . . . . . » ivi
Braciuole per le signore . . . . . » 317
Brodi e loro norme per poterli ben ottenere . . . . . » ivi
Brodo leggiero . . . . . » 318
Brodo magro . . . . . » ivi
Brodo di pernice . . . . . » 319
Brodo rinfrescante . . . . . » ivi
Burro forte . . . . . » 320
Cardi alla Veneziana . . . . . » ivi
Charlotte di pomi . . . . . » 221
Cialde all'Olandese . . . . . » ivi
Cipolle in agro - dolce . . . . . » ivi
Composta di albicocche . . . . . » 322
Composta d'uova . . . . . » ivi
Coppetti al sugo . . . . . » 323
Coratella al burro . . . . . » ivi
Costolette pei convalescenti . . . . » ivi
Costolette per le signore . . . . . » 324
Crema alla fragola . . . . . » ivi
Crema di lamponi . . . . . » 325
Crema al riso . . . . . » ivi
Datteri al Marsala . . . . . » ivi
Datteri marini in soffritto. . . . . » 326
Essenza di tartufi . . . . . » 327
Farinata bianca. . . . . » ivi
Farinata bianca all'uovo . . . . . » ivi
Fegato confinato . . . . . » 328
Fiori d'arancio confettati . . . . . » ivi

Flano di pollo . . . . . pag. 329
Focaccia alla Fiorentina . . . . » ivi
Focaccia di marroni. . . . . » 330
Fricassea alla damigella . . . . » ivi
Frittelle all'imperatrice . . . . » ivi
Frittelle di farina di castagne. . . » 331
Frittelle di spinacci alla crema . . » ivi
Fritture di cardi . . . . . » 332
Frittura dolce . . . . . » ivi
Frittura eccellente di patate . . . » 333
Funghi alla panna . . . . . » ivi
Funghi alla prigioniera . . . . » 334
Funghi ripieni . . . . . » ivi
Gâteau Garibaldi . . . . . » 335
Gelatina Bianca . . . . . » ivi
Gelatina di sugo di limone . . . » 336
Gelatina grassa. . . . . » ivi
Intingolo alla Valtellinese composto di
castagne . . . . . » 337
Lingua alle olive . . . . . » ivi
Lingue salate . . . . . » 338
Manzo alla provinciale . . . . » ivi
Manzo fritto all'aceto . . . . » 339
Marmellata di pomi al burro . . . » ivi
Minestra a palle dorate . . . . » 340
Minuta d'agnello . . . . . » ivi
Mostarda piccante . . . . . » 341
Navoni ai finocchi . . . . . » ivi
Per conservare la polpa di frutta . . » ivi
Ombrina piccante . . . . . » 342
Palato di bue con lardo . . . . » ivi
Panata . . . . . » ivi
Panata di riso . . . . . » 343
Panata di crusca . . . . . » ivi
Pane cotto coi pomidoro . . . . » 344
Pane di pesce alla Crema. . . . » ivi
Pasta d'alzata . . . . . » 345
Pasta frolla . . . . . » ivi
Pasticcio alla finanziera . . . . » 346
Pasticcio all'inglese . . . . . » ivi

Pastinaca al finocchio . . . . pag. 347
Pastine al brodo o al latte . . . » ivi
Patate all'inglese . . . . . » ivi
Pesci alla Genovese . . . . . » 348
Piccioni abbragiati . . . . . » ivi
Punte d'asparagi alla salsa suprema . » 349
Ravioli alla Regina . . . . . » ivi
Riso alla Portoghese . . . . . » 350
Riso arrostito . . . . . » ivi
Sagù in zuppa . . . . . » 351
Salsa d'albicocche . . . . . » ivi
Salsa di noci . . . . . » 352
Salsa piccante di cren . . . . . » ivi
Salsiccia alla Sarda . . . . . » 353
Salsiccia alla vergine . . . . . » ivi
Sogliole al sugo di limone . . . » ivi
Soufli alla cioccolatta . . . . . » 354
Sugo di grasso . . . . . » ivi
Sugo di magro . . . . . » 355
Tonno alla graticola. . . . . » ivi
Torta di frutta . . . . . » 356
Tortorelle all'americana . . . . » ivi
Uova alla mandriana . . . . . » ivi
Uova Poscè . . . . . » 357
Verze alla Fiamminga . . . . . » ivi
Vitello alla Milanese . . . . . » 358
Zuccchette alla marinara . , . . » ivi
Zucchette all'Olandese . . . . . » ivi
Zucchettina alla contadina . . . » 359
Zucchettini ripieni alla Milanese . . » ivi